ДОМАШНИЕ СОУСЫ

КЕТЧУП, АДЖИКА И ДРУГИЕ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Представленное издание расскажет о технологии приготовления различных консервированных соусов, в том числе томатных, кетчупов и аджики, а также ткемали, лютеницы, цицибели, хариссы и матбухи. Благодаря этой книге вы узнаете секреты рецептуры соусов-паст, соусов-заправок и соусов-приправ. Отдельная ее глава содержит рецепты соусов национальных кухонь мира: итальянской, греческой, испанской, английской, мексиканской, японской и французской.

- Елена Доброва
  - Введение
  - Консервирование соусов
    -
    - Выбор посуды для консервирования
    - Обработка консервов
    - Стерилизация и пастеризация консервов
    - Консервирование без дополнительной тепловой обработки
    - Хранение соусов
  - Домашние кетчупы и аджики
    -
    - Рецепты кетчупов
      -
      - Кетчуп томатный традиционный
      - Кетчуп томатный с морковью, сладким перцем и кореньями
      - Кетчуп томатный с курагой и красным луком
      - Кетчуп томатный пряный с луком и чесноком
      - Кетчуп томатный с луком и семенами сельдерея
      - Кетчуп томатный со сладким перцем и чесноком
      - Кетчуп томатный со сладким и острым перцем
      - Кетчуп томатный с имбирем и винным уксусом
      - Кетчуп томатный с чесноком, уксусом и пряностями
      - Кетчуп томатный с семенами сельдерея и

зернами горчицы
- Кетчуп томатный с карри и горчицей
- Кетчуп томатный со сладким перцем, кабачками и яблоками
- Кетчуп томатный с морковью, яблоками и чесноком
- Кетчуп томатный с яблоками, луком и прованскими травами
- Кетчуп томатный с яблочным соком и уксусом
- Кетчуп томатный с баклажанами и кореньями
- Кетчуп томатный с баклажанами и сладким перцем
- Кетчуп томатный с баклажанами, морковью и кинзой
- Кетчуп томатный с морковью и зеленью
- Кетчуп томатный с эстрагоном и имбирем
- Кетчуп томатный с красным вином, имбирем и хреном
- Кетчуп томатный с имбирем и укропом
- Кетчуп томатный с яблочным уксусом и сельдереем
- Кетчуп томатный с зеленью
- Кетчуп томатный с красным вином и винным уксусом
- Кетчуп томатный со сливами и луком
- Кетчуп томатный с семенами сельдерея и зернами горчицы
- Кетчуп томатный с красным вином, винным уксусом и имбирем
- Кетчуп томатный с алычой и сладким перцем
- Кетчуп сливовый с сахаром, гвоздикой и корицей
- Кетчуп из томатного сока с яблоками и яблочным уксусом
- Кетчуп из зеленых помидоров со сладким перцем
- Кетчуп из сладкого перца с луком и яблоками
- Кетчуп кабачковый с овощами
- Кетчуп кабачковый с овощным ассорти
- Кетчуп из патиссонов с луком, чесноком и

зеленью
- Кетчуп из ягод красной смородины с пряностями
- Кетчуп из ягод крыжовника с чесноком, зеленью и семенами укропа
- Кетчуп яблочный с абрикосами и имбирем
- Кетчуп вишневый с аджикой и крахмалом

- Рецепты аджики
  - Аджика традиционная
  - Аджика традиционная с уксусом
  - Аджика с зеленью и чесноком
  - Аджика с пряными травами
  - Аджика с чесноком и зеленью пажитника
  - Аджика с грецкими орехами, чесноком и кинзой
  - Аджика с грецкими орехами, чесноком и томатной пастой
  - Аджика с грецкими орехами, чесноком и семенами кинзы
  - Аджика с грецкими орехами и зеленью
  - Аджика с грецкими орехами, чесноком и корицей
  - Аджика с грецкими орехами, чесноком и чабером
  - Аджика с маслом грецких орехов
  - Аджика с чесноком, сладким перцем и хреном
  - Аджика с чесноком, хреном и зеленью
  - Аджика с помидорами, морковью и сладким перцем
  - Аджика с помидорами, петрушкой и сельдереем
  - Аджика с огурцами, помидорами и винным уксусом
  - Аджика с помидорами, морковью и яблоками
  - Аджика с помидорами, яблоками и луком
  - Аджика с помидорами, яблоками и сладким перцем
  - Аджика с помидорами, яблоками и красным вином
  - Аджика с помидорами, яблоками и зеленью эстрагона
  - Аджика с помидорами, чесноком и хреном

- Аджика с помидорами, морковью, сладким перцем и луком
- Аджика с помидорами, сладким перцем и петрушкой
- Аджика с помидорами, сладким перцем и яблочным уксусом
- Аджика с маринованными помидорами и соком лайма
- Аджика со сладким перцем и морковью
- Аджика со сладким перцем и кинзой
- Аджика со сладким и душистым перцем
- Аджика с солеными огурцами и томатной пастой
- Аджика из свеклы с помидорами и яблоками
- Аджика с кабачками, морковью и сладким перцем
- Аджика с кабачками и помидорами
- Аджика с кабачками и томатным соком
- Аджика с баклажанами и яблочным уксусом
- Аджика с баклажанами и сладким перцем
- Аджика с тыквой и яблоками
- Аджика с винным уксусом
- Аджика с уксусом и хреном
- Аджика с грибами и морковью
- Аджика из слив с чесноком
- Аджика со сливами и помидорами
- Аджика со сливами, яблоками и грушами
- Аджика из черноплодной рябины с пряностями

○ Соусы из различных овощей и фруктов

-
- Ткемали
  -
  - Ткемали из слив с терном
  - Ткемали из неспелых слив
  - Ткемали из сушеных слив
  - Ткемали с зеленью и приправой
  - Ткемали с зеленью и молотым кориандром
  - Ткемали с сельдереем, базиликом и шафраном
  - Ткемали с зеленью и винным уксусом
  - Ткемали с лимонным соком

- Цицибели
  -
  - Цицибели традиционный
  - Цицибели с луком, сладким перцем и зеленью
- Лютеница
  -
  - Лютеница традиционная
  - Лютеница с чесноком
  - Лютеница со сладким перцем, баклажанами и морковью
  - Лютеница с морковью и пряностями
  - Лютеница с зеленью петрушки и чесноком
  - Лютеница с петрушкой и сельдереем
- Матбуха
  -
  - Матбуха с зеленью и томатной пастой
  - Матбуха с петрушкой, чесноком и паприкой
- Харисса
  -
  - Харисса с чесноком, чили и зирой
  - Харисса с чесноком и сладким перцем
  - Харисса из копченого острого перца
- Соусы-приправы
  - Соус овощной с вялеными помидорами, луком-пореем и фенхелем
  - Соус из неспелых помидоров с яблоками
  - Соус томатный с зеленью и пряными травами
  - Соус томатный с имбирем, зеленью и медом
  - Соус томатный с яблоками, изюмом и горчицей
  - Соус томатный с яблоками, изюмом и лимоном
  - Соус томатный с миндалем и розмарином
  - Соус из кабачков с абрикосами и сладким перцем
  - Соус из авокадо с помидорами и лаймом
  - Соус луковый с апельсиновым соком и пряностями
  - Соус из яблок с имбирем и куркумой
  - Соус из яблок с горьким и сладким перцем

- Соус из яблок с баклажанами, сладким перцем и изюмом
- Соус из яблок с ежевикой и изюмом
- Соус из яблок и сухофруктов с чесноком и имбирем
- Соус из яблок и абрикосов с винным уксусом
- Соус из яблок и черной смородины с цитрусовыми
- Соус из груш с лимонным соком и пряностями
- Соус из грейпфрутов с клюквой
- Соус из манго с брусничным соком
- Соус гранатовый
- Соус вишневый
- Соус вишневый с аджикой
- Соус клубничный с изюмом, горчицей и медом
- Соус из крыжовника с пряностями
- Соус из винограда с чесноком и горьким перцем
- Соус рябиновый с яблоками и майораном
- Соус из калины с острым перцем
- Соус из чернослива с красным вином и орегано

- Соусы-заправки для супов
  - Соус «Харчо»
  - Соус из сладкого перца с чесноком и зеленью
  - Соус томатный с острым перцем и пряностями
  - Соус томатный с луком, чесноком и лавровым листом
  - Соус томатный с кореньями и чесноком
  - Соус томатный с луком, чесноком и горчицей
  - Соус томатный с баклажанами, стручковой фасолью и зеленью
  - Соус томатный с баклажанами, морковью и сладким перцем
- Соусы-пасты
  - Соус-паста томатный с морковью, луком и чесноком
  - Соус-паста томатный с зернами горчицы

- Соус-паста томатный со сладким перцем и луком
- Соус-паста томатный с кабачками и морковью
- Соус-паста томатный с яблоками, луком и чесноком
- Соус-паста тыквенный с лимонным соком
- Соус-паста из сладкого перца с грецкими орехами
- Соус-паста из горького перца с имбирем
- Соус-паста чесночный
- Соус-паста имбирно-чесночный

- Соусы на основе хрена
  - Соус из хрена с яблоками и майонезом
  - Соус из хрена с яблоками и лимоном
  - Соус из хрена с помидорами и чесноком
  - Соус из хрена со сладким перцем и чесноком
  - Соус из хрена со свеклой и уксусом

- Популярные соусы мира
  -
  - Итальянские соусы
    -
    - Песто традиционный
    - Песто из зелени сельдерея с кедровыми орехами, сыром и чесноком
    - Песто из зелени петрушки и кинзы с соком лайма
    - Песто из зелени петрушки и базилика с кедровыми орехами и сыром
    - Песто из зелени петрушки с грецкими орехами и перцем чили
    - Песто из зелени петрушки с миндалем и анчоусами
    - Песто из базилика с овечьим сыром и орехами пинии
    - Песто из базилика и мяты с сыром и лимоном
    - Песто из базилика с горчицей
    - Песто из базилика с лимоном и чесноком
    - Песто из базилика с фисташками
    - Песто из зелени кинзы с горьким перцем и яблочным уксусом
    - Песто из зелени кинзы с ядрами миндаля и

луком
- Песто из мяты с орехами кешью
- Песто из арахиса с перцем чили и пряными травами
- Песто из помидоров с зеленью и чесноком
- Песто из вяленых помидоров с кедровыми орехами
- Песто из зеленого горошка с миндалем и мятой
- Песто из брокколи с грецкими орехами и лимоном
- Песто из чеснока, зелени и кедровых орешков
- Песто из шпината с сыром и кедровыми орешками
- Песто из оливок с чесноком и луком
- Песто из зеленого лука с козьим сыром
- Песто из лука-порея с базиликом и кедровыми орешками
- Песто из чесночных стрелок с сыром и кедровыми орешками
- Песто из черемши с орехами кешью, лимоном и сыром
- Песто из рукколы с сыром и фисташками
- Песто из рукколы с грецкими орехами и чесноком
- Песто из свеклы с луком
- Песто из спаржи и шпината с фисташками
- Соус из маринованных помидоров
- Соус томатный неаполитанский
- Соус томатный со сладким перцем и луком
- Соус сливочный
- Соус из маринованных помидоров с грибами
- Соус «Путанеска»
- Соус сырный с горчицей
- Соус «Карбонара»

- Испанские соусы
  - Соус мясной
  - Соус рыбный «Фумет»
  - Соус мясной «Фондо»
  - Соус «Сальса»
  - Соус «Сальса Ромеско»
  - Соус из миндаля и фундука с помидорами

- Соус «Айоли»
- Соус майонезный со сладким перцем
- Соус винный с овощами
- Соус винный с грибами
- Соус винный с овощами и салом
- Соус йогуртный с горчицей и зеленью петрушки
- Соус йогуртный с зеленью петрушки, горчицей и коньяком
- Соус йогуртный с огурцом, зеленью сельдерея и луком-шалотом
- Соус йогуртный с томатным соком и горчицей
- Соус йогуртный со сладким перцем и чесноком
- Соус йогуртный с луком
- Соус йогуртный с икрой и зеленью кервеля
- Соус сырный с винным уксусом и сушеной зеленью
- Соус сырный с раковыми шейками
- Соус сырный с карри
- Соус сырный с авокадо и луком-шалотом
- Соус луковый с анчоусами
- Соус луковый с желтком
- Соус луковый с сыром и горчицей
- Соус из шампиньонов с молоком и лимонным соком
- Соус овощной с топленым маслом
- Соус-майонез сырный
- Соус-майонез лимонный

- Греческие соусы
  - Соус «Дзадзики» классический
  - Соус «Дзадзики» с миндалем
  - Соус «Дзадзики» с зеленью
  - Соус «Дзадзики» с сыром фета
  - Соус «Дзадзики» из соленых огурцов
  - Соус сливочный с лимонным соком
  - Соус молочный с яйцом и сыром
  - Соус из маслин с орегано
  - Соус йогуртовый с оливками и сыром фета
  - Соус с сыром фета и горьким перцем
  - Соус с сыром фета, помидорами и маслинами
  - Соус лимонный

- Соус лимонный с орегано
- Соус мучной с помидорами
- Соус томатный с луком и корицей
- Соус из шампиньонов со сливками и коньяком
- Соус картофельный «Скордалия»
- Соус чесночный с лимонным соком и зеленью орегано
- Соус из запеченного чеснока с грецкими орехами
- Соус из белой фасоли с вялеными помидорами
- Соус горчичный
- Соус горчичный с брынзой и бальзамическим уксусом
- Соус овощной с зеленью
- Соус уксусный с базиликом и чесноком
- Соус уксусный с пряными травами
- Соус из копченой икры с арахисовым маслом
- Соус-майонез с чесноком и томатной пастой

- Английские соусы
  - Соус «Ворчестерский»
  - Соус уксусный с кореньями
  - Соус молочный с кукурузной мукой и желтками
  - Соус молочный со сливками
  - Соус сливочный с уксусом и горчицей
  - Соус сливочный с хреном и яблочным уксусом
  - Соус кефирный со сливками и луком
  - Соус масляно-мучной
  - Соус масляный с каперсами
  - Соус масляный с зеленью петрушки
  - Соус мятный с винным уксусом
  - Соус на мясном бульоне
  - Соус с хреном и петрушкой
  - Соус луковый с шалфеем
  - Соус грибной
  - Соус винный с корнишонами, трюфелями и языком
  - Соус яблочный
  - Соус «Камберленд»

- Соус «Йоркширский»
- Соус сладкий молочный с ванилью
- Соус сладкий сливочно-молочный с фисташковой пастой
- Соус сладкий клюквенный

- Японские соусы
  - Соус «Тен-цую» с рисовым вином
  - Соус «Тен-цую» с рыбными хлопьями
  - Соус «Понзу» с водорослями
  - Соус «Гома-даре» с вином и кунжутом
  - Соус «Терияки» с вином
  - Соус «Терияки» с медом
  - Соус «Якитори» с рисовым вином
  - Соус «Якитори» с чесноком и имбирем
  - Соус «Юм-Юм» с томатной пастой
  - Соус «Мисо» классический
  - Соус «Мисо» с медом
  - Соус соевый с тамариндом
  - Соус клубничный с лимонным соком
  - Соус соевый с кунжутом
  - Соус томатный острый с перцем чили
  - Соус фасолевый с чесноком и кунжутным маслом
  - Соус горчичный
  - Соус-маринад с саке
  - Соус-маринад с саке и имбирем
- Французские соусы
  - Соус «Коричневый»
  - Соус «Морней»
  - Соус «Белый»
  - Соус «Белый» с уксусом
  - Соус «Белый» с овощами
  - Соус «Тартар» с корнишонами
  - Соус «Шеврёй»
  - Соус «Пулет»
  - Соус «Шассёр» с грибами
  - Соус «Бернез»
  - Соус «Кольбер»
  - Соус томатный с овощами
  - Соус уксусный с овощами и белым вином
  - Соус «Шантйи»
  - Майонез
  - Соус «Перигё»
  - Соус «Нормандия»

- Соус «Равигот»
- Соус «Равигот» с корнишонами и лимоном
- Соус «Роберт»

- Мексиканские соусы
  - Соус «Гуакамоле»
  - Соус «Гуакамоле» с зеленью кинзы
  - Соус «Гуакамоле» с грушей и виноградом
  - Соус «Ранчеро»
  - Соус «Сальса»
  - Соус «Сальса верде»
  - Соус «Моле» томатно-шоколадный с орехами и пряностями

- Приложения

Елена Доброва
Домашние соусы. Кетчуп, аджика и другие

Введение

Разнообразные соусы сегодня являются незаменимой составляющей высокой кулинарии, сложным компонентом, который повара учатся готовить на протяжении долгих лет, а вовсе не «жижей для подливки мяса», как трактовали этот термин словари XVII века. Однако не везде. Так, Вольтер, подчеркивая примитивность английской кухни, однажды заметил, что у англичан «24 религиозные секты и всего один соус».

Несмотря на то что соус переводится с латинского как «посоленный», в различных кухнях мира можно встретить и горькие, и острые, и даже сладкие соусы. Подают их с самыми разнообразными основными блюдами и десертами, готовят холодным и горячим способом, с добавлением муки, масла, яиц, соли, крахмала, зелени, сливок, уксуса, горчицы, грибов, мяса, соков, овощей, фруктов, морепродуктов, вина, шоколада, приправ, взятых в различных пропорциях.

Самих соусов и их классификаций существует невероятное множество. Традиционно соусы подразделяют на классические, или основные, которые происходят из французской кухни и готовятся на жидкой основе с добавлением муки и масла, и их производные с добавлением всевозможных ингредиентов (вкусовых, ароматических и красящих добавок). Отдельную группу составляют сладкие, кисломолочные, фруктово-ореховые, а также соусы на основе мясного сока или томатной пасты. Соусы различаются по цвету, вкусу, сложности состава и способу приготовления. Названия им чаще всего дают по основному компоненту, входящему в их состав (луковый, хреновый, горчичный, апельсиновый, шоколадный); автору, создавшему рецепт, или просто имени знаменитого человека (бешамель, майонез, кольбер, субиз); по стране, в которой соус был создан (голландский, лионский, нормандский). Некоторые соусы имеют парадоксальные названия. Например, татарский соус, созданный во Франции, назвали так, потому что считали главной пищей татар соленые огурцы, которые входят в его состав. Кстати, большинство соусов, имеющих «географические» названия, вовсе не являются выходцами из тех самых мест или не готовятся из традиционных национальных продуктов. Создатели соуса попросту именно так представляли «исконную» кухню тех национальностей, названия которых присваивали своим творениям. Так, основными ингредиентами русского соуса стали отвар из омаров и икра, женевского — концентрированный рыбный бульон и сухое красное вино, римского — уксус и изюм.

Принято считать, что географической или исторической родиной соусов является Франция. Однако с этим утверждением можно и поспорить. Известно, что на Руси издавна готовили взвары, представлявшие собой особые подливы на основе различных продуктов. Искушенным гурманам наверняка известен гарум — знаменитый рыбный соус, дошедший до нас со времен Древнего Рима. Соевый соус, популярный в Китае и Японии и являющийся продуктом брожения смеси соевых бобов и обжаренной пшеницы, применяется уже многие сотни лет. В Индии большой популярностью с незапамятных времен пользуется соус чатни.

Тем не менее все известные в Европе классические соусы были созданы преимущественно во Франции и именно оттуда пришли в мировую кухню. Однако во многих регионах в разное время появились свои особенные соусы, которые принципиально отличаются от традиционных. Так, известны во всем мире закавказские соусы, которые готовят на ореховой и фруктовой основах (сацибели, ткемали, сациви, гранатовый); восточные соусы на кисломолочной основе (мацони, курт, сузьма), разведенной мясным бульоном с зеленью; жгучие мексиканские соусы (сальса, чили, сырный, зеленый).

Консервирование соусов

Для того чтобы продлить срок годности и сделать разнообразным меню в тех сезоны, когда свежих овощей и фруктов нет, соусы домашнего приготовления консервируют. Получить не только вкусные, но и полезные заготовки высокого качества помогут простые правила подбора посуды и обработки полуфабрикатов.

Выбор посуды для консервирования

При приготовлении консервов используются стеклянные банки, которые предварительно тщательно моют мыльным раствором, хорошо споласкивают под струей проточной воды и сушат. Для жидких соусов целесообразным будет взять бутыли.

Для укупоривания консервов можно выбирать стеклянные крышки, которые обычно снабжены специальным хомутиком и резиновой прокладкой, что обеспечивает герметичность тары. Однако чаще всего в домашнем консервировании применяют металлические крышки с кольцами-вкладышами из резины. При этом банки закрывают с помощью специального приспособления — закаточной машинки. Более удобным считается способ укупоривания консервов с использованием металлических крышек с резьбой. Помимо банок и крышек, для приготовления консервов в домашних условиях нужно подобрать большую эмалированную или алюминиевую емкость. Она пригодится при бланшировании плодов с плотной мякотью и толстой кожицей. Кроме того, следует подготовить следующий инвентарь: ножи, ложки, овощерезки, разделочные доски, шумовка, дуршлаг, терки с отверстиями разной величины, сита, блендер, венчик, миксер, мерный стаканчик, весы.

Обработка консервов

Домашние консервы лишь в том случае окажутся безопасными для здоровья, если при их приготовлении соблюдаются определенные правила обработки продуктов. Мероприятия по предварительной обработке консервированных соусов заключаются в стерилизации или пастеризации.

Стерилизация и пастеризация консервов

Стерилизация считается одним из способов термической обработки овощей, позволяющим сохранить содержащиеся в них полезные вещества. При приготовлении домашних консервов банки после стерилизации сразу же плотно закрывают предварительно прокипяченными крышками и закатывают. Такой способ позволяет обеспечить требуемую герметичность тары и создание вакуума внутри нее. Кроме того, преимуществом указанного способа консервирования является возможность сохранения окраски и вкуса продуктов.

В процессе стерилизации овощи, фрукты, емкости и крышки подвергаются воздействию температуры, равной температуре кипения воды. При необходимости повысить ее (например, при обработке зеленого горошка) вместо воды используют слабый солевой раствор.

Для стерилизации применяют специальное устройство либо заменяют его (чаще всего) кастрюлей или ведром. При этом дно емкости выстилают металлической или деревянной решеткой. Это поможет предотвратить повреждение стеклянной тары при кипении воды. Подложка из бумаги или ткани не подходит для этих целей, поскольку способствует снижению температуры нагрева продукта.

Емкость-стерилизатор наполняют водой (или солевым раствором) до уровня, соответствующего «плечикам» банок (не более 2 см от верхней кромки горлышка). Затем банки устанавливают в воду, температура которой может быть от 30 °С до 70 °С. Причем консервы, имеющие изначально более высокую температуру, загружают в более горячую воду.

После загрузки наполненных банок воду в стерилизаторе, который предварительно накрывают крышкой, доводят до кипения на сильном огне. Затем его уменьшают. Момент закипания воды или солевого раствора считается временем начала стерилизации. Этап кипячения воды именно на сильном огне важен, поскольку в результате этого достигается сокращение продолжительности тепловой обработки продукта и повышение его качества. Нарушение данного правила приведет к перевариванию овощей и фруктов и ухудшению их внешнего вида. Для получения консервов высокого качества нужно строго соблюдать технологию. Оптимальными считаются следующие показатели времени нагревания: для банок объемом 3 л — до 20 минут, для банок объемом 0,5–1 л — до 15 минут.

В процессе собственно стерилизации важно не допускать

бурного кипения, а лишь сохранить температуру кипения воды. Для получения высококачественного продукта нужно строго соблюдать требуемое время обработки, которое обусловлено консистенцией и степенью кислотности ингредиентов. Так, жидкие консервы следует стерилизовать не менее 10–15 минут, а густые — не менее 2 часов. Кислые продукты требуют меньше времени для тепловой обработки. Продолжительность стерилизации зависит также и от объема посуды: большие банки необходимо кипятить дольше. Для удобства время начала и завершения стерилизации рекомендуется записывать. После окончания стерилизации емкости аккуратно вынимают и сразу же закатывают. При этом проверяют, насколько герметично закрыты банки, для чего консервы переворачивают вверх дном, накрывают плотной ветошью и дают остыть при комнатной температуре.

Одной из разновидностей стерилизации является обработка наполненных банок паром. Отличие такого метода от традиционного заключается в том, что в емкость-стерилизатор наливают столько воды, чтобы ее уровень был на 2 см выше донной решетки. Образующийся при кипении горячий пар обволакивает емкости с овощами или фруктами, повышая таким образом их температуру и прогревая. Для предотвращения слишком быстрого испарения воды стерилизатор следует накрыть крышкой. Продолжительность такой обработки паром обычно составляет 10–12 минут.

В некоторых случаях при приготовлении домашних консервов стерилизацию заменяют пастеризацией, которая заключается в тепловой обработке продукта при температуре ниже температуры кипения воды. Продолжительность процедуры зависит от температуры жидкости внутри емкости-стерилизатора и составляет при 98 °С — 3–5 секунд, от 85 °С до 90 °С — 30–60 минут, от 63 °С до 65 °С — 30–40 минут.

После завершения пастеризации банки вынимают, сразу же закатывают, переворачивают вверх дном и оставляют при комнатной температуре до охлаждения.

Консервирование без дополнительной тепловой обработки

Способ консервирования без дополнительной тепловой обработки применяется в том случае, когда готовятся соусы, имеющие жидкую консистенцию. При этом массу сначала доводят до кипения, а затем раскладывают по предварительно простерилизованным банкам и сразу же закатывают.

Качество консервов в данном случае обусловлено соблюдением правил консервирования. Так, банки и крышки следует предварительно хорошо вымыть и подержать на водяной бане не менее 15 минут. Закладывать в емкости нужно продукт, температура которого составляет не менее 96 °С.

Хранение соусов

Для хранения домашних заготовок рекомендуется выбирать темное и прохладное место, удаленное от систем отопления. Однако размещение консервов в ледниках тоже недопустимо, поскольку замораживание приводит к ухудшению вкусовых качеств продуктов. Кроме того, вследствие этого может произойти самопроизвольное раскупоривание банок, вызванное увеличением в результате этого объема содержимого.

Для хранения домашних консервов отводят сухие помещения, поскольку под воздействием влаги нередко происходит ржавление крышек.

Домашние кетчупы и аджики

Рецепты кетчупов

Кетчуп томатный традиционный

1 кг помидоров
100 мл яблочного уксуса
40 г сахара
1 стручок перца чили
20 г томатной пасты
20 г горчичного порошка
10 г соли
3 г черного молотого перца

1. Хорошо вызревшие помидоры вымыть, ошпарить, выдержать в холодной воде, очистить от кожицы и протереть сквозь мелкое сито для удаления семян.

2. В эмалированной посуде смешать сахар и уксус, довести до кипения и соединить с кашицей из помидоров.

3. Ввести томатную пасту, всыпать горчичный порошок, черный перец, соль и нашинкованный перец чили, все тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 15–20 минут.

4. Полученную массу горячей растереть с помощью блендера,

довести до кипения и снять с плиты.

5. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с морковью, сладким перцем и кореньями

2 кг помидоров
2 кг сладкого перца
1 кг моркови
500 г репчатого лука
100 г томатной пасты
500 мл растительного масла
50 мл столового или винного уксуса
50 г зелени укропа, 50 г зелени кинзы
50 г зелени петрушки
20 г корня петрушки
10 г корня сельдерея
10 г корня пастернака
10 горошин душистого перца
20 г соли
2 г красного молотого перца

1. Морковь натереть на мелкой терке. Сладкий перец очистить от семян и вместе с луком нашинковать. Корни петрушки, сельдерея и пастернака измельчить. Зелень укропа, петрушки и кинзы нарубить.

2. Помидоры вымыть, опустить в горячую воду на 10 минут или бланшировать в течение 2–3 минут, после чего снять кожицу и пропустить через мясорубку.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить томатную пасту, всыпать соль, сахар, красный и душистый перец, влить растительное масло и уксус.

4. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 30–40 минут, не допуская пригорания. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы и довести до кипения. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с курагой и красным луком

1 кг помидоров
200 г красного репчатого лука
100 г кураги
2 зубчика чеснока
500 кг сахара
100 мл яблочного уксуса
30 мл растительного масла
20 мл соевого соуса
20 г горчичного порошка
1 лавровый лист
1 звездочка гвоздики
5 г карри
10 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду и снять кожицу, после чего вместе с распаренной курагой, луком и чесноком растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.

2. В полученную кашицу всыпать измельченный в порошок лавровый лист, соль, карри и гвоздику, влить соевый соус и растительное масло, хорошо все перемешать и варить при сильном кипении в течение 15–20 минут.

3. По истечении указанного времени ввести яблочный уксус, горчичный порошок и сахар. Держать все на сильном огне еще 15 минут, а затем вынуть звездочку гвоздики и взбить с помощью миксера.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный пряный с луком и чесноком

6,5 кг помидоров
300 г репчатого лука
10 г чеснока
40 мл 70 %-ного уксуса (или 350 мл 9 %-ного уксуса)
450 г сахара
100 г соли
0,25 ч. л. корицы
2,5 г горчичного порошка
5 г молотой гвоздики
6 горошин острого перца
6 горошин душистого перца

1. Помидоры надрезать крест-накрест, бланшировать 1–2 минуты, опустить в ледяную воду, снять кожицу и измельчить с помощью блендера вместе с луком и чесноком. Специи растолочь в ступке.

2. Все ингредиенты, кроме уксуса, соли и 220 г сахара, соединить, поставить на огонь и уваривать до уменьшения первоначального объема в 2 раза. Добавить оставшийся сахар и варить в течение 10–15 минут, после чего всыпать соль, влить уксус и кипятить еще 7–10 минут.

3. Готовый кетчуп сразу разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с луком и семенами сельдерея

5 кг помидоров
200 г репчатого лука
150–200 г сахара
30 г соли
200 мл 9 %-ного уксуса
5 г черного перца горошком
5 г молотой гвоздики
1 г молотой корицы
5 г молотых семян сельдерея

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, измельчить, соединить с нашинкованным луком и потушить в сковороде под крышкой, а затем протереть сквозь сито.

2. Перелить все в кастрюлю, довести до кипения, опустить пряности, сложив их в марлевый мешочек, и держать на среднем огне до уменьшения первоначального объема на треть.

3. Добавить соль, сахар, уксус и проварить еще 5–7 минут, после чего вынуть мешочек с пряностями.

4. Готовый кетчуп разлить по стерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный со сладким перцем и чесноком

500 г помидоров
1 кг разноцветного сладкого перца
500 г репчатого лука
50 г острого перца
200 мл 9 %-ного уксуса

100 мл растительного масла
7 зубчиков чеснока
100 г сахара
7 горошин черного перца
7 горошин душистого перца
5 г соли

1. Помидоры, лук, сладкий и острый перец измельчить с помощью блендера.
2. Полученную массу довести до кипения, после чего уменьшить огонь до минимума и тушить в течение 30 минут, периодически помешивая.
3. Добавить растительное масло, уксус, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, сахар, соль, душистый и черный перец и, не останавливаясь, уваривать до желаемой густоты.
4. Готовый кетчуп сразу разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный со сладким и острым перцем

3 кг помидоров
2 кг сладких перцев
30 г острого перца
10–15 больших зубчиков чеснока
200 г сахара
20 г соли

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и вместе с очищенным от семян сладким и острым перцем измельчить с помощью блендера.
2. Полученную массу выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар и довести до кипения. Затем убавить огонь до минимума и держать на плите в течение 40 минут.
3. За 10 минут до окончания варки добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок.
4. Готовый кетчуп разложить по стерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с имбирем и винным уксусом

1 кг помидоров
1 кг сладкого перца

1 кг репчатого лука
2 стручка красного горького перца
200 мл винного уксуса
200 мл растительного масла
200 г сахара
10 г корня имбиря
15 горошин черного перца
3 звездочки гвоздики
10 г соли
5 г молотой корицы
3 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 1–2 минут, опустить в холодную воду, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Лук измельчить. Сладкий и горький перец очистить от семян и нашинковать.

2. Подготовленные овощи соединить, влить растительное масло, добавить тертый корень имбиря, черный перец горошком и гвоздику. Все держать на слабом огне, постоянно помешивая, в течение 30–40 минут.

3. Полученную массу горячей растереть с помощью блендера до образования однородного пюре, всыпать соль, сахар, корицу, красный перец и влить уксус. Тщательно все перемешать и прокипятить до некоторого загустения. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с чесноком, уксусом и пряностями

2 кг помидоров
10 зубчиков чеснока
100 г сахара
15 звездочек гвоздики
10 горошин душистого перца
10 горошин черного перца
5 г горчичного порошка
5 мл 80 %-ного уксуса
2 г молотой корицы
2 г молотого мускатного ореха
20 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 2–3 минуты, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. В полученную массу добавить толченый чеснок, гвоздику,

черный и душистый перец горошком, всыпать горчичный порошок, корицу, сахар, соль и мускатный орех, влить уксус и все тщательно перемешать.

3. Прогревать массу, не допуская пригорания, на слабом огне в течение 30–40 минут, после чего снять с плиты, растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и довести до кипения.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть, перевернув вверх дном, и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с семенами сельдерея и зернами горчицы

2 кг помидоров
100 г репчатого лука
50 г сахара
100 мл 9 %-ного уксуса
5 звездочек гвоздики
5 г зерен горчицы
5 г семян сельдерея
5 г молотой корицы
10 г соли
2 г черного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут, быстро остудить в холодной воде, снять кожицу, крупно нарезать и протереть сквозь сито.

2. В полученное пюре добавить нарубленный лук, всыпать черный перец, соль, сахар, гвоздику, корицу, семена сельдерея и горчицы, влить уксус.

3. Все хорошо перемешать и прогревать на слабом огне 30–40 минут, а затем растереть с помощью блендера до образования однородной массы, довести до кипения и снять с плиты.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с карри и горчицей

3 кг помидоров
5 зубчиков чеснока
200 мл винного уксуса

500 г сахара
10 г горчичного порошка
10 г молотой корицы
5 г карри
5 г молотой гвоздики
30 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера.

2. Полученную массу переложить в эмалированную емкость, опустить в нее марлевый мешочек с толченым чесноком, корицей, гвоздикой, горчичным порошком и карри, добавить соль, сахар и влить винный уксус.

3. Тщательно все перемешать и варить на слабом огне до загустения. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть, перевернув вверх дном, и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный со сладким перцем, кабачками и яблоками

2 кг помидоров
2 кг сладкого перца
1 кг кабачков
1 кг яблок кислых сортов
1 кг репчатого лука
10 зубчиков чеснока
150 г сахара
300 мл растительного масла
20 мл яблочного уксуса
1 стручок красного горького перца
50 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
2 лавровых листа 5 г корня имбиря
5 г молотой корицы
5 г молотого мускатного ореха
2 г гарам масала
20 г соли

1. Хорошо созревшие помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и держать на среднем огне в течение 30–40 минут, после чего протереть сквозь сито или измельчить в пюре с помощью блендера.

2. Сладкий перец очистить от семян, вместе с луком нашинковать и спассеровать в 150 мл растительного масла.

3. Кабачки молочной спелости и яблоки натереть на крупной терке и потушить в оставшемся масле.

4. Томатное пюре уварить до уменьшения первоначального объема вдвое, затем добавить подготовленные овощи, толченый чеснок и нарубленную зелень укропа и петрушки. Все хорошо перемешать и держать на слабом огне 30–40 минут. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы, переложить в эмалированную посуду и опустить в нее марлевый мешочек, наполненный смесью из лавровых листьев, корня имбиря, нарубленного горького перца, гарам масала, корицы и мускатного ореха.

5. Влить яблочный уксус, всыпать соль, сахар, хорошо перемешать и прогревать еще 15–20 минут.

6. Готовый кетчуп горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с морковью, яблоками и чесноком

3 кг помидоров
500 г яблок кислых сортов
500 г моркови
200 г сладкого перца
10 зубчиков чеснока
70 г красного горького перца
300 мл растительного масла
10 мл яблочного уксуса
100 г сахара
10 г соли

1. Помидоры вымыть и бланшировать 1–2 минуты, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и пропустить через мясорубку либо растереть с помощью блендера вместе с морковью и очищенными от кожицы и семян яблоками.

2. Полученное пюре поместить на слабый огонь, довести до кипения и потомить в течение 1,5–2 часов, периодически помешивая.

3. В томатно-яблочную кашицу добавить пропущенные через мясорубку или измельченные с помощью блендера чеснок, сладкий и горький перец, всыпать соль, сахар и влить яблочный уксус и масло. Полученную массу перемешать и прокипятить еще

20–30 минут.

4. Готовый кетчуп разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с яблоками, луком и прованскими травами

3 кг помидоров
3 кг сладкого перца
500 г яблок кислых сортов
500 г репчатого лука
5 зубчиков чеснока
50 мл виноградного уксуса
200 г сахара
10 г сушеных прованских трав
5 г молотой корицы
5 г молотого кориандра
1 лавровый лист
50 г соли
2 г красного молотого перца.

1. Сладкий перец очистить от семян и вместе с луком нашинковать. Спелые помидоры с мясистой мякотью хорошо вымыть, ошпарить, подержать в холодной воде, снять кожицу и мелко нарезать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

2. Подготовленные ингредиенты переложить в эмалированную емкость, поместить на слабый огонь и варить до размягчения, периодически перемешивая.

3. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре, ввести толченый чеснок, всыпать сахар, соль, измельченные в порошок прованские травы и лавровый лист, красный перец, корицу и кориандр, влить виноградный уксус. Все тщательно перемешать и прокипятить в течение 3–5 минут.

4. Готовый кетчуп разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с яблочным соком и уксусом

1 кг помидоров
100 мл яблочного сока
200 мл яблочного уксуса
50 г репчатого лука
5 зубчиков чеснока
10 г соли
2 г молотой корицы
2 г молотой гвоздики
2 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать 2–3 минуты, быстро остудить в холодной воде, снять кожицу и измельчить с помощью блендера до образования однородного пюре.

2. Добавить нашинкованный лук и толченый чеснок, влить свежеотжатый яблочный сок и уксус, всыпать соль, гвоздику, корицу, красный и черный перец.

3. Полученную массу перемешать и варить на слабом огне в течение 1 часа (до уменьшения первоначального объема вдвое), после чего снять с плиты. Готовый кетчуп разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с баклажанами и кореньями

2 кг помидоров
2 кг баклажанов
100 г репчатого лука
50 г томатной пасты
200 мл растительного масла
20 г зелени укропа
20 г зелени петрушки
10 г зелени эстрагона
10 г корня сельдерея
10 г корня петрушки
10 г корня пастернака
10 г сахара
10 г соли
5 горошин душистого перца
2 г черного молотого перца
Молотая гвоздика по вкусу

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут,

после чего быстро остудить в холодной воде, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. Ввести томатную пасту, добавить предварительно выдержанные в соленой воде и нарубленные баклажаны, некрупно нарезанный лук, измельченные корни петрушки, пастернака и сельдерея, нашинкованную зелень укропа, петрушки и эстрагона, всыпать горошины душистого перца, соль, черный перец, гвоздику, сахар и влить растительное масло.

3. Полученную массу варить, постоянно помешивая, в течение 30–40 минут, после чего растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и довести до кипения.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с баклажанами и сладким перцем

2 кг помидоров
3 кг баклажанов
1 кг сладкого перца
100 г томатной пасты
100 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
1 л растительного масла
100 г соли

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком или бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку.

2. Добавить томатную пасту, заранее вымоченные в соленой воде и мелко нарезанные баклажаны, нашинкованный сладкий перец, нарубленную зелень петрушки и укропа, влить растительное масло и всыпать соль. Все хорошо перемешать и держать на слабом огне в течение 30–40 минут.

3. Полученную массу измельчить с помощью блендера до образования однородного пюре и довести до кипения.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с баклажанами, морковью и кинзой

2 кг помидоров

2 кг баклажанов
500 г моркови
100 г репчатого лука
50 г зелени укропа
50 г зелени кинзы
100 мл растительного масла
10 г сахара
10 г соли
2 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать 2–3 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу и измельчить с помощью блендера.

2. Добавить натертую на мелкой терке морковь, вымоченные в соленой воде и нарезанные небольшими кубиками баклажаны, нарубленный лук, нашинкованную зелень укропа и кинзы, всыпать соль, сахар, черный и красный перец.

3. Все тщательно перемешать, влить растительное масло и варить на слабом огне 30–40 минут, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной массы и довести до кипения.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с морковью и зеленью

2 кг помидоров
500 г моркови
200 г репчатого лука
100 г зелени укропа
100 г зелени сельдерея
5 зубчиков чеснока
100 мл растительного масла
3 звездочки гвоздики
10 г сахара
10 г соли
2 г черного молотого перца

1. Помидоры вымыть, опустить в кипяток на 7–10 минут или бланшировать 2–3 минуты, после чего быстро остудить в холодной воде, снять кожицу, протереть сквозь сито и соединить с натертой на мелкой терке морковью.

2. Ввести нашинкованный лук, нарубленную зелень укропа и

сельдерея, толченый чеснок, гвоздику, всыпать соль, сахар, черный перец и влить растительное масло. Тщательно все перемешать и варить на слабом огне, не допуская пригорания, в течение 30–40 минут.

3. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы, довести до кипения и снять с плиты.

4. Готовый кетчуп разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с эстрагоном и имбирем

3 кг помидоров
100 г репчатого лука
1 л винного уксуса
100 г сахара
10 г сушеной зелени эстрагона
10 г корня имбиря
20 г соли
5 г молотой корицы
5 г молотого мускатного ореха
2 г молотого кайенского перца
5 звездочек гвоздики
3 г карри
3 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу, мелко нарезать и варить на слабом огне до размягчения (около 20 минут).

2. Полученную массу снять с плиты и сразу растереть с помощью блендера в пюре.

3. Всыпать эстрагон, натертый корень имбиря, мускатный орех, карри, кайенский и красный перец, добавить нашинкованный лук, винный уксус, гвоздику, сахар и соль, хорошо перемешать и потомить на слабом огне 40–50 минут, периодически перемешивая.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с красным вином, имбирем и хреном

3 кг помидоров
200 г репчатого лука
100 г сахара
20 мл сухого красного вина
20 мл винного уксуса
20 г корня имбиря
10 г корня хрена
10 г соли
5 г молотой гвоздики
3 г черного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, быстро остудить в холодной воде, снять кожицу и пропустить через мясорубку вместе с луком и корнями хрена и имбиря.

2. В полученную массу добавить соль, сахар, гвоздику и черный перец, влить уксус и вино.

3. Все тщательно перемешать и прогревать на слабом огне в течение 30–40 минут, не допуская пригорания.

4. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и довести до кипения.

5. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с имбирем и укропом

3 кг помидоров
200 г сладкого перца
10 зубчиков чеснока
0,5 стручка красного горького перца
10 мл уксусной эссенции
10 г картофельного крахмала
10 г корня имбиря
10 г семян укропа
10 г горчичного порошка
10 г молотого кориандра
1 лавровый лист
5 семян кардамона
5 горошин черного перца
20 г сахара
10 г соли

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком или бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу, нарезать

небольшими кусочками, выложить в эмалированную емкость и варить на слабом огне до размягчения.

2. Добавить очищенный от семян и нашинкованный горький и сладкий перец, всыпать горчичный порошок, натертый корень имбиря, семена укропа и кардамона, толченый чеснок, измельченный в порошок лавровый лист, черный перец горошком и кориандр.

3. Тщательно все перемешать и держать на слабом огне в течение 1 часа, затем растереть с помощью блендера, влить уксусную эссенцию, растворенный в небольшом количестве воды крахмал и варить еще 5–7 минут. Готовый кетчуп разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с яблочным уксусом и сельдереем

1 кг помидоров
100 г яблок кислых сортов
100 г репчатого лука
50 г сахара
200 мл яблочного уксуса
20 г зелени сельдерея
10 г сушеной зелени базилика
3 звездочки гвоздики
10 г соли
2 г черного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты или залить горячей водой на 15 минут, затем снять кожицу и измельчить с помощью блендера.

2. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и соединить с нашинкованным луком.

3. В уксус всыпать сахар, довести до кипения, соединить с томатным пюре и луково-яблочной массой и все хорошо перемешать.

4. Всыпать соль и черный перец, добавить нарубленную зелень сельдерея, измельченную в порошок гвоздику, зелень базилика и держать на слабом огне в течение 40–50 минут.

5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с зеленью

3 кг помидоров
1 кг сладкого перца
200 г репчатого лука
100 мл 9 %-ного уксуса
50 г зелени укропа
50 г зелени кинзы
20 г зелени петрушки
10 г зелени любистока
5 г зелени шалфея
5 г плодов настурции
30 г сахара
10 г соли
2 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть и бланшировать 2–3 минуты или обдать кипятком, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. Томатное пюре прокипятить на слабом огне в течение 15–20 минут.

3. Добавить уксус, измельченный с помощью блендера сладкий перец, нашинкованный лук и дробленые плоды настурции, всыпать мелко нарубленную зелень укропа, кинзы, петрушки, шалфея, любистока, красный и черный перец, соль и сахар.

4. Полученную массу тщательно перемешать и прогревать на слабом огне 30–40 минут, после чего сразу растереть с помощью блендера и довести до кипения.

5. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с красным вином и винным уксусом

3 кг помидоров
200 г репчатого лука
200 г сладкого перца
50 мл винного уксуса
50 мл красного вина
100 г сахара
20 г зелени кинзы
20 г зелени сельдерея
10 г соли
5 г молотого имбиря

5 г молотой корицы
2 г молотой гвоздики

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду на 1 минуту, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками.

2. Сладкий перец очистить от семян и нарубить. Лук нашинковать.

3. Подготовленные овощи выложить в эмалированную посуду, перемешать и держать на слабом огне в течение 40–50 минут (до уваривания и уменьшения первоначального объема вдвое).

4. Влить уксус и вино, всыпать сахар, соль, измельченную зелень кинзы и сельдерея, имбирь, корицу и гвоздику. Все тщательно перемешать и варить еще 30 минут.

5. Горячую массу растереть с помощью блендера и довести до кипения.

6. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный со сливами и луком

2 кг помидоров
1 кг слив (терна)
200 г репчатого лука
100 мл яблочного уксуса
200 г сахара
20 г соли
2 г красного молотого перца
2 г молотой гвоздики
1 лавровый лист

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и мелко нарезать. Лук нашинковать. Сливы вымыть, обсушить на салфетке, удалить косточки и измельчить.

2. Подготовленные ингредиенты соединить и варить на слабом огне в течение 30 минут, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной массы.

3. Всыпать соль, сахар, красный перец, гвоздику и раскрошенный лавровый лист, влить яблочный уксус и потомить еще 20–30 минут.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и

прохладное место.

Кетчуп томатный с семенами сельдерея и зернами горчицы

3 кг помидоров
100 г репчатого лука
100 мл 9 %-ного уксуса
150 г сахара
10 г соли
2 г молотой корицы
2 г семян сельдерея
2 г зерен горчицы
2 г молотой гвоздики
2 г черного молотого перца

1. Хорошо созревшие помидоры с мясистой мякотью вымыть, бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, опустить в холодную воду на 1 минуту, очистить от кожицы, мелко нарезать и переложить в эмалированную емкость.

2. Добавить нашинкованный репчатый лук. Все перемешать и прогревать на слабом огне в течение 30 минут, после чего растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.

3. В полученную массу ввести сахар, соль, черный перец, корицу, гвоздику, растолченные семена сельдерея и горчицы, влить столовый уксус и кипятить еще 30–40 минут, после чего снять с плиты.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с красным вином, винным уксусом и имбирем

2 кг помидоров
100 г репчатого лука
10 г корня имбиря
50 мл винного уксуса
20 мл красного вина
50 г сахара
10 г соли
10 г горчичного порошка

2 г молотой гвоздики
2 г черного молотого перца

1. Хорошо созревшие помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера в пюре.

2. Добавить нашинкованный лук и прогревать на слабом огне 20 минут.

3. Влить вино и уксус, всыпать черный перец, соль, сахар, натертый корень имбиря, горчичный порошок, гвоздику. Тщательно все перемешать и варить в течение 1 часа до некоторого уменьшения в объеме и загустения.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с алычой и сладким перцем

2 кг помидоров
2 кг алычи
200 г сладкого перца
300 г сахара
30 г соли
10 зубчиков чеснока
5 г молотой корицы
3 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца
2 г молотой гвоздики

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты либо обдать кипятком, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера вместе с освобожденными от косточек плодами алычи.

2. Полученную массу хорошо перемешать и кипятить на слабом огне в течение 20–30 минут.

3. Добавить растолченный чеснок, гвоздику, корицу, соль, сахар, черный и красный перец. Еще раз тщательно все перемешать и держать на плите минимальном огне 30 минут.

4. Горячую массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и довести до кипения.

5. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть, перевернув вверх дном, и убрать на

хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп сливовый с сахаром, гвоздикой и корицей

2 кг сливы
100 г сахара
5 звездочек гвоздики
10 г соли
5 г молотой корицы
3 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца

1. Сливы вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от косточек, пропустить через мясорубку или растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.

2. Всыпать красный и черный перец, сахар, соль, корицу и измельченную в порошок гвоздику. Все тщательно перемешать и прокипятить на слабом огне в течение 30–40 минут.

3. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп из томатного сока с яблоками и яблочным уксусом

3 л томатного сока с мякотью
300 г яблок кислых сортов
300 г репчатого лука
150 мл яблочного уксуса
70 г сахара
10 г молотой корицы
5 г соли
5 г красного молотого перца

1. Свежеотжатый томатный сок с мякотью соединить с натертыми на мелкой терке или измельченными с помощью блендера яблоками и нашинкованным луком. Все хорошо перемешать и варить на слабом огне до некоторого загустения и уменьшения первоначального объема вдвое.

2. Всыпать сахар, соль, красный перец и корицу, влить яблочный уксус. Еще раз тщательно перемешать и кипятить в течение 30–40 минут. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на

хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп из зеленых помидоров со сладким перцем

1 кг неспелых помидоров
1 кг красного сладкого перца
200 г сахара
20 мл яблочного уксуса
10 г соли
2 г черного молотого перца
2 г молотой корицы

1. Зеленые помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками, переложить в эмалированную посуду, всыпать соль, залить водой и оставить на 8–10 часов, после чего откинуть на дуршлаг и растереть с помощью блендера до образования однородной смеси.

2. Ввести сахар, яблочный уксус, черный перец, корицу, все тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 30–40 минут, периодически помешивая, чтобы не допустить подгорания.

3. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп из сладкого перца с луком и яблоками

1 кг сладкого перца
500 г яблок кислых сортов
100 г репчатого лука
1 стручок красного горького перца
300 мл винного уксуса
80 г сахара
10 г соли
5 г зелени тимьяна
1 лавровый лист
2 г черного молотого перца

1. Сладкий перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут, после чего быстро остудить, поместив в морозильную камеру, очистить от кожицы и измельчить с помощью блендера до образования однородного пюре.

2. Соединить с натертыми на мелкой терке яблоками.

3. В полученную массу добавить нашинкованные лук и зелень

тимьяна, раскрошенный лавровый лист, очищенный от семян и нарубленный горький перец, соль, черный перец, сахар, винный уксус и все тщательно перемешать.

4. Прогревать на слабом огне в течение 30 минут, после чего растереть с помощью блендера и довести до кипения.

5. Готовый кетчуп разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп кабачковый с овощами

2 кг кабачков
1 кг моркови
1 кг сладкого перца
10 зубчиков чеснока
2 л томатного сока с мякотью
300 мл растительного масла
70 мл яблочного уксуса
150 г сахара
5 г соли

1. Томатный сок с мякотью перелить в эмалированную посуду и томить на слабом огне до уменьшения первоначального объема вдвое.

2. Положить натертую на мелкой терке морковь, перемешать и варить в течение 20–30 минут.

3. Всыпать сахар, влить растительное масло и яблочный уксус, добавить очищенный от семян и измельченный с помощью блендера сладкий перец, растолченный чеснок и пропущенные через мясорубку кабачки.

4. Полученную массу перемешать и держать на слабом огне еще 5–7 минут.

5. Готовый кетчуп сразу разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп кабачковый с овощным ассорти

2 кг кабачков
1 кг баклажанов
1 кг помидоров
1 кг сладкого перца
1 кг брокколи

1 кг цветной капусты
500 г кольраби
500 г стручковой фасоли
500 г стручков зеленого горошка
500 г моркови
20 г сахара
20 г соли
100 мл яблочного уксуса
300 мл растительного масла

1. Кабачки и предварительно вымоченные в соленой воде баклажаны очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Брокколи, цветную капусту и кольраби измельчить.

2. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Стручки фасоли и зеленого горошка измельчить аналогичным образом.

3. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и крупно нарезать. Морковь натереть на мелкой терке.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, влить яблочный уксус и растительное масло, всыпать соль и сахар.

5. Полученную массу хорошо перемешать и варить на слабом огне в течение 30–40 минут, после чего сразу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и довести до кипения.

6. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть, перевернув вверх дном, и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп из патиссонов с луком, чесноком и зеленью

2 кг патиссонов
1 кг репчатого лука
10 зубчиков чеснока
100 мл растительного масла
50 мл 5 %-ного уксуса
20 г зелени укропа
20 г зелени петрушки
10 г сахара
10 г соли

1. Патиссоны вымыть, подсушить на салфетке или полотенце, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку.

2. Добавить нашинкованный лук, растолченный чеснок, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки, влить уксус и растительное масло, всыпать соль и сахар.

3. Полученную массу тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 30–40 минут, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы и прокипятить еще 2–3 минуты.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп из ягод красной смородины с пряностями

3 кг ягод красной смородины
1,5 кг сахара
300 мл 9 %-ного уксуса
5 г молотой гвоздики
5 г молотой корицы
3 г черного молотого перца
3 г молотого душистого перца

1. Ягоды красной смородины промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и протереть сквозь сито.

2. Полученную массу соединить с сахаром и варить на небольшом огне в течение 20–30 минут до некоторого загустения.

3. Смородиновое желе хорошо отжать, удалить семена, добавить черный и душистый перец, гвоздику, корицу и влить уксус. Все тщательно перемешать и кипятить еще 3–5 минут.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп из ягод крыжовника с чесноком, зеленью и семенами укропа

2 кг ягод крыжовника
5 зубчиков чеснока
200 г зелени укропа
10 г семян укропа
20 г сахара
20 г соли

1. Ягоды крыжовника промыть и откинуть на дуршлаг, затем бланшировать 1–2 минуты и сразу же растереть с помощью блендера в пюре. Полученную кашицу соединить с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, всыпать соль, сахар, толченые семена и нашинкованную зелень укропа. Хорошо все перемешать

и держать на слабом огне в течение 30–40 минут.

2. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп яблочный с абрикосами и имбирем

2 кг яблок кислых сортов
1 кг абрикосов
1 кг репчатого лука
5 зубчиков чеснока
500 мл виноградного или яблочного уксуса
1,5 кг сахара
20 г корня имбиря
5 г черного молотого перца
10 г соли

1. Абрикосы вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, освободить от косточек и мелко нарезать.

2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

3. Лук нашинковать. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить уксус, соль, сахар и черный перец. Хорошо все перемешать и прогревать на слабом огне до уменьшения первоначального объема вдвое. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп вишневый с аджикой и крахмалом

2 кг ягод вишни
500 г сахара
20 мл растительного масла
20 мл 9 %-ного уксуса
10 г картофельного крахмала
5 г аджики
10 г соли
2 г молотой гвоздики
2 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца

2 г молотого душистого перца

1. Свежие ягоды вишни перебрать, промыть, освободить от косточек, переложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и оставить при комнатной температуре до выделения сока.

2. Полученную массу поместить на плиту и прогревать, постоянно помешивая, на слабом огне в течение 20 минут, а затем слить жидкость, процедив через сито.

3. Оставшиеся плоды растереть до образования однородной кашицы, добавить небольшое количество приготовленного сиропа, растительное масло, уксус, аджику, гвоздику, соль, черный, красный и душистый перец.

4. Чтобы получить более густой кетчуп, нужно добавить растворенный в холодном сиропе картофельный крахмал. Хорошо все перемешать, довести до кипения и варить еще 3–5 минут. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Рецепты аджики

Аджика традиционная

1,5 кг красного горького перца
30 зубчиков чеснока
200 г зелени кинзы
50 г зелени укропа
50 г зелени базилика
200 г соли

1. Стручки горького перца вымыть, очистить от семян, после чего вместе чесноком, зеленью кинзы, базилика и укропа растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.
2. В полученную кашицу всыпать соль и тщательно все перемешать.
3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика традиционная с уксусом

200 г красного горького перца
1 кг сладкого перца
20 зубчиков чеснока
200 мл 9 %-ного уксуса
20 г сушеной зелени кинзы
20 г сушеной зелени пажитника
20 г сахара
10 г соли

1. Горький и сладкий перец освободить от семян, нашинковать, соединить с растолченным чесноком, уксусом, солью, сахаром и зеленью кинзы и пажитника.
2. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования густой однородной пасты. Готовую аджику разложить по простерилизованным и высушенным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с зеленью и чесноком

500 г красного горького перца
200 г зелени кинзы
100 г зелени петрушки
100 г зелени сельдерея
20 зубчиков чеснока
20 г семян кинзы
10 г семян укропа
20 г соли

1. Горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце и освободить от семян, после чего пропустить через мясорубку либо растереть с помощью блендера вместе с чесноком, зеленью петрушки, кинзы и сельдерея, семенами кинзы и укропа.

2. Полученную массу посолить и тщательно перемешать. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с пряными травами

500 г зеленого горького перца
200 г зелени кинзы
200 г зелени укропа
100 г зелени базилика
100 г зелени чабера
50 г листьев мяты
20 г соли

1. Горький перец вымыть, очистить от семян и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера вместе с предварительно промытой и подсушенной зеленью кинзы, укропа, базилика, чабера и листьями мяты.

2. В полученную массу всыпать соль и все перемешать. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с чесноком и зеленью пажитника

1 кг красного и зеленого горького перца
20 зубчиков чеснока
10 г сушеной зелени пажитника

1. Горький перец вымыть, обсушить на хлопчатобумажной салфетке или полотенце и очистить от семян, а затем вместе с

растолченным чесноком и зеленью пажитника тщательно растереть с помощью блендера до образования однородной массы.

2. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с грецкими орехами, чесноком и кинзой

1 кг красного горького перца
200 г ядер грецких орехов
15 зубчиков чеснока
100 г зелени кинзы
10 г сушеной зелени базилика
10 г соли

1. Горький перец вымыть и очистить от семян, а затем растереть с помощью блендера вместе с ядрами грецких орехов, чесноком, зеленью кинзы и базилика.

2. Полученную массу посолить и тщательно перемешать. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с грецкими орехами, чесноком и томатной пастой

1 кг красного горького перца
30 зубчиков чеснока
300 г ядер грецких орехов
500 г томатной пасты
20 г хмели-сунели
50 г соли

1. Горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, освободить от семян, нашинковать, соединить с измельченным чесноком и дробленными ядрами грецких орехов и все хорошо перемешать.

2. Полученную массу переложить в чашу блендера, добавить томатную пасту, всыпать соль, хмели-сунели и растереть до образования густой однородной массы.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с грецкими орехами, чесноком и семенами

кинзы

1 кг красного горького перца
20 зубчиков чеснока
200 г ядер грецких орехов
100 г зелени укропа
100 г зелени петрушки
50 г семян кинзы
20 г хмели-сунели
100 мл винного уксуса
10 г соли

1. Горький перец вымыть, очистить от семян и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера до образования однородной пастообразной массы вместе с чесноком, ядрами грецких орехов, семенами кинзы и зеленью укропа и петрушки.
2. Ввести винный уксус, всыпать хмели-сунели, соль и тщательно перемешать.
3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с грецкими орехами и зеленью

1 кг красного горького перца
200 г ядер грецких орехов
200 г зелени петрушки
100 г зелени шафрана
20 г сушеной зелени кинзы
20 г хмели-сунели
10 г соли

1. Горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от семян, нашинковать, соединить с дробленными ядрами грецких орехов и нашинкованной зеленью петрушки, шафрана и кинзы.
2. Все растереть с помощью блендера до образования однородной массы, затем добавить соль, хмели-сунели и тщательно перемешать.
3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с грецкими орехами, чесноком и корицей

500 г красного горького перца
100 г ядер грецких орехов
20 зубчиков чеснока
50 г хмели-сунели
20 г семян кинзы
100 г соли грубого помола
5 г молотой корицы

1. Горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, освободить от семян и нашинковать.

2. Добавить толченый чеснок, рубленые ядра грецких орехов, всыпать семена кинзы, соль, корицу и хмели-сунели. Все растереть с помощью блендера до образования однородной массы. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с грецкими орехами, чесноком и чабером

1 кг красного горького перца
15 зубчиков чеснока
150 г ядер грецких орехов
30 г зелени кинзы
20 г зелени базилика
20 г зелени укропа
20 г зелени чабера
20 г соли

1. Горький перец вымыть, освободить от семян, пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера вместе с чесноком, ядрами грецких орехов и зеленью кинзы, укропа, базилика и чабера.

2. В полученную массу всыпать соль и тщательно перемешать.

3. Готовую аджику разложить по банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с маслом грецких орехов

500 г красного горького перца
10 зубчиков чеснока
200 г зелени укропа
200 г зелени петрушки
100 г семян кинзы

100 мл масла грецких орехов
10 г соли

1. Горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, освободить от семян и пропустить через мясорубку либо растереть с помощью блендера вместе с чесноком, семенами кинзы и зеленью укропа и петрушки.
2. В полученную массу влить ореховое масло, всыпать соль и тщательно все перемешать. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с чесноком, сладким перцем и хреном

200 г красного горького перца
1 кг сладкого перца
30 зубчиков чеснока
200 г корня хрена

1. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян, нашинковать, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и натертый корень хрена.
2. Все тщательно перемешать и растереть с помощью блендера до образования однородной массы пастообразной консистенции. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с чесноком, хреном и зеленью

1 кг красного горького перца
500 г красного сладкого перца
20 зубчиков чеснока
200 г зелени петрушки
100 г зелени кинзы
100 г зелени укропа
100 мл яблочного уксуса
10 г корня хрена
50 г сахара
20 г соли

1. Горький и сладкий перец вымыть, очистить от семян и пропустить через мясорубку вместе с чесноком, корнем хрена и зеленью петрушки, кинзы и укропа.

2. Всыпать соль, сахар и оставить при комнатной температуре на 2 суток. Влить уксус и тщательно все перемешать.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с помидорами, морковью и сладким перцем

1 кг помидоров
200 г моркови
200 г красного сладкого перца
200 г красного горького перца
10 зубчиков чеснока
50 г зелени кинзы
20 г сушеной зелени базилика
100 мл растительного масла
20 г сахара
10 г соли
5 г хмели-сунели

1. Горький и сладкий перец вымыть, освободить от семян и нашинковать. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Морковь натереть на мелкой терке.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, перемешать и держать на слабом огне в течение 1 часа (до загустения).

3. Всыпать растолченный чеснок, нашинкованную зелень кинзы, растертую в порошок зелень базилика, соль, сахар, хмели-сунели и влить растительное масло.

4. Еще раз все перемешать, довести до кипения, дать остыть и измельчить с помощью блендера до образования однородной массы пастообразной консистенции.

5. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с помидорами, петрушкой и сельдереем

2 кг помидоров
1 кг красного горького перца
1 кг сладкого перца
40 зубчиков чеснока
200 г зелени сельдерея
100 г зелени петрушки

100 мл растительного масла
30 г корня сельдерея
20 г соли
2 г лимонной кислоты

1. Сладкий и горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от семян и нашинковать. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить натертый корень сельдерея и нашинкованную зелень сельдерея и петрушки.

3. Влить растительное масло, перемешать и варить на слабом огне в течение 1 часа (до загустения).

4. За 7–10 минут до готовности всыпать соль и лимонную кислоту.

5. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования густой однородной пасты и довести до кипения.

6. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с огурцами, помидорами и винным уксусом

1 кг помидоров
1 кг огурцов
1 кг сладкого перца
1 кг красного горького перца
20 зубчиков чеснока
200 мл растительного масла
200 мл винного уксуса
200 г сахара
20 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу, нарезать крупными кусочками, пропустить через мясорубку вместе с очищенным от семян сладким и горьким перцем, чесноком и огурцами.

2. Все тщательно перемешать, добавить сахар и соль, влить растительное масло, винный уксус и варить на слабом огне до загустения, после чего снять с плиты.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и

прохладное место.

Аджика с помидорами, морковью и яблоками

2 кг помидоров
500 г моркови
500 г яблок кислых сортов
500 г красного сладкого перца
200 г красного горького перца
20 зубчиков чеснока
100 г сахара
100 г зелени кинзы
10 г сушеной зелени пажитника
10 г соли

1. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и нарубить. Сладкий и горький перец вымыть и очистить от семян.
2. Подготовленные овощи пропустить вместе с чесноком через мясорубку.
3. Добавить натертые на мелкой терке яблоки и морковь, всыпать сахар, соль, нашинкованную зелень кинзы и измельченную в порошок зелень пажитника.
4. Все хорошо перемешать и прогревать на слабом огне в течение 1,5–2 часов.
5. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с помидорами, яблоками и луком

2 кг помидоров
1 кг яблок
1 кг моркови
1 кг сладкого перца
500 г красного горького перца
500 г репчатого лука
20 зубчиков чеснока
200 мл растительного масла
50 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
50 г зелени кинзы
20 г хмели-сунели
20 г соли

1. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян, пропустить через мясорубку вместе с помидорами (предварительно сняв кожицу), чесноком и луком.

2. В полученную массу добавить натертые на мелкой терке яблоки и морковь, нашинкованную зелень укропа, петрушки и кинзы, влить растительное масло, всыпать хмели-сунели и соль. Все тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 1 часа.

3. Готовую аджику горячей разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с помидорами, яблоками и сладким перцем

1 кг помидоров
1 кг яблок кислых сортов
1 кг сладкого перца
500 г красного горького перца
50 г зелени петрушки
50 г зелени кинзы
50 мл растительного масла
50 мл яблочного уксуса
10 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу, мелко нарезать и протереть сквозь сито.

2. В полученную массу добавить очищенный от семян и нарубленный сладкий и горький перец, натертые на мелкой терке яблоки, нашинкованную зелень петрушки и укропа, влить растительное масло и яблочный уксус, всыпать соль.

3. Все перемешать и держать на слабом огне до загустения, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной пасты и довести до кипения.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с помидорами, яблоками и красным вином

2 кг помидоров
1 кг яблок кислых сортов

1 кг красного горького перца
20 зубчиков чеснока
200 мл сухого красного вина
100 г сахара
10 г соли

1. Яблоки вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную посуду, залить вином, засыпать сахаром и держать на слабом огне до размягчения.

2. Полученную кашицу соединить с измельченными помидорами, нашинкованным горьким перцем, растолченным чесноком и солью.

3. Все тщательно растереть с помощью блендера до образования однородной массы и довести до кипения.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с помидорами, яблоками и зеленью эстрагона

2 кг помидоров
1 кг красного горького перца
500 г сладкого перца
500 г моркови
500 г яблок кислых сортов
30 зубчиков чеснока
100 г зелени кинзы
50 г зелени эстрагона
100 мл растительного масла
20 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 2–3 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито. Сладкий и горький перец очистить от семян и нашинковать.

2. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть вместе с морковью на мелкой терке.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить нарубленную зелень кинзы и эстрагона, всыпать соль и влить растительное масло. Все тщательно перемешать и прогревать на слабом огне в течение 1–1,5 часа (до загустения), после чего растереть с помощью блендера до образования однородной

массы.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с помидорами, чесноком и хреном

1 кг помидоров
300 г красного горького перца
300 г красного сладкого перца
20 зубчиков чеснока
5 г корня хрена
10 г сушеной зелени пажитника 10 г соли

1. Горький и сладкий перец вымыть и очистить от семян. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Корень хрена натереть на мелкой терке.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить измельченную в порошок зелень пажитника, соль и тщательно все перемешать.

3. Полученную массу поместить на слабый огонь и варить в течение 1 часа до загустения, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной пасты.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным балкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с помидорами, морковью, сладким перцем и луком

1 кг помидоров
1 кг зеленых яблок
1 кг зеленого и желтого сладкого перца
500 г репчатого лука
500 г моркови
300 г зеленого горького перца
20 зубчиков чеснока
200 мл растительного масла
70 г сахара
10 г соли

1. Яблоки вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от кожицы и удалить сердцевину. Помидоры

бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, после чего опустить в холодную воду и снять кожицу. Лук и морковь очистить.

2. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, соединить, добавить нашинкованный горький и сладкий перец, толченый чеснок, соль, сахар и влить растительное масло. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 50–60 минут (до загустения), а затем растереть с помощью блендера до образования однородной массы и довести до кипения.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с помидорами, сладким перцем и петрушкой

1 кг помидоров
300 г красного горького перца
200 г красного сладкого перца
200 г моркови
200 г репчатого лука
10 зубчиков чеснока
200 г зелени петрушки
50 мл растительного масла
10 г корня петрушки
100 г сахара
10 г соли
3 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу и мелко нарезать. Морковь натереть на мелкой терке.

2. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян и нарубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Лук и зелень петрушки нашинковать. Корень петрушки измельчить.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар и красный перец, влить растительное масло, тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 1,5–2 часов (до загустения), после чего растереть с помощью блендера. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в прохладное место.

Аджика с помидорами, сладким перцем и яблочным уксусом

2 кг помидоров
1 кг красного сладкого перца
500 г красного горького перца
200 г семян укропа
200 г семян кинзы
20 зубчиков чеснока
100 мл яблочного уксуса
30 г соли
5 г черного молотого перца

1. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и мелко нарезать. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян и нашинковать. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить, семена укропа и кинзы, всыпать черный перец, соль и влить яблочный уксус.

3. Все перемешать и держать на слабом огне до загустения, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной массы. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с маринованными помидорами и соком лайма

1 кг маринованных помидоров
200 г зеленого горького перца
50 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
100 г зелени кинзы
20 мл сока лайма
5 г соли

1. Горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от семян и нашинковать. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Лук и зелень кинзы мелко нарубить.

2. Помидоры протереть сквозь сито и удалить кожицу. В томатное пюре добавить чеснок, горький перец, лук, зелень кинзы, выжатый из лайма сок, всыпать соль и хорошо перемешать. Переложить все в чашу блендера и измельчить до образования однородной массы.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика со сладким перцем и морковью

2 кг помидоров
1 кг сладкого перца сорта «Ратунда»
500 г яблок кислых сортов
300 г красного горького перца
20 зубчиков чеснока
200 мл растительного масла
100 мл яблочного уксуса
10 г сушеной зелени пажитника

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку вместе с освобожденным от семян сладким и горьким перцем, яблоками, морковью и чесноком.
2. Полученную массу соединить с растительным маслом, уксусом, добавить растертую в порошок зелень пажитника, тщательно все перемешать и держать на слабом огне в течение 1,5–2 часов (до загустения).
3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика со сладким перцем и кинзой

1 кг красного сладкого перца
1 кг красного горького перца
500 г зелени кинзы
20 зубчиков чеснока
50 г хмели-сунели
20 г семян укропа
100 г соли

1. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян и пропустить через мясорубку или растереть с помощью блендера вместе с чесноком и зеленью кинзы и укропа.
2. В полученную массу всыпать соль, хмели-сунели и тщательно перемешать. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика со сладким и душистым перцем

1 кг красного сладкого перца

500 г красного горького перца
20 зубчиков чеснока
100 г зелени кинзы
100 г зелени укропа
100 г зелени петрушки
100 г хмели-сунели
20 горошин черного перца
20 горошин душистого перца
20 г соли

1. Горький и сладкий перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от семян, мелко нарубить и соединить с нашинкованной зеленью укропа, петрушки и кинзы.

2. Добавить растолченный чеснок, хмели-сунели, соль и горошины душистого и черного перца. Все перемешать и растереть до образования однородной пастообразной массы. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышкой и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с солеными огурцами и томатной пастой

1 кг соленых огурцов 10 зубчиков чеснока
2 стручка красного горького перца
30 г томатной пасты
20 мл растительного масла
20 г хмели-сунели
2 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца

1. Огурцы натереть на крупной терке, соединить с очищенным от семян горьким перцем, добавить томатную пасту и растолченный чеснок.

2. Полученную массу переложить в чашу блендера и растереть до образования однородной пасты. Затем всыпать хмели-сунели, красный и черный перец, влить растительное масло и тщательно перемешать. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика из свеклы с помидорами и яблоками

1 кг свеклы
1 кг яблок кислых сортов
1 кг помидоров

500 г красного сладкого перца
500 г красного горького перца
20 зубчиков чеснока
150 мл растительного масла
100 г сахара
50 г зелени укропа
50 г зелени кинзы
20 г сушеной зелени пажитника
20 г соли
2 г красного молотого перца

1. Свеклу хорошо вымыть, очистить и некрупно нарезать. Помидоры бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу и нарубить. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян и нашинковать.

2. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку вместе с чесноком и зеленью укропа и кинзы.

3. В полученную кашицу добавить натертые на мелкой терке яблоки, всыпать соль, красный перец, сахар и измельченную в порошок зелень пажитника, влить растительное масло. Тщательно все перемешать и держать на слабом огне до загустения. Готовую аджику горячей разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с кабачками, морковью и сладким перцем

2 кг кабачков
1 кг моркови
500 г сладкого перца
300 г красного горького перца
20 зубчиков чеснока
100 г сахара
10 г сушеной зелени пажитника
10 г семян кинзы
10 г семян укропа
10 г соли
3 г красного молотого перца

1. Сладкий и горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от семян, нашинковать и соединить с кабачками, пропущенными вместе с морковью через мясорубку. Все тщательно перемешать, добавить толченый чеснок, семена

кинзы и укропа, всыпать соль, красный перец, сахар и измельченную в порошок зелень пажитника.

2. Полученную массу кипятить на слабом огне, время от времени помешивая, в течение 1 часа, после чего растереть с помощью блендера.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с кабачками и помидорами

1 кг кабачков
1 кг красного сладкого перца
300 г красного горького перца
500 г помидоров
500 г моркови
30 зубчиков чеснока
100 мл растительного масла
10 г хмели-сунели
10 г соли
3 г красного молотого перца

1. Очищенные кабачки и помидоры пропустить через мясорубку. Морковь натереть на мелкой терке. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян и нашинковать. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, всыпать соль, красный перец и хмели-сунели. Тщательно все перемешать и варить на слабом огне до загустения, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной массы.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с кабачками и томатным соком

3 кг кабачков
500 г моркови
200 г красного горького перца
20 зубчиков чеснока
300 мл томатного сока с мякотью
200 мл растительного масла
200 мл 6 %-ного уксуса
100 г сахара

10 г соли
3 г красного молотого перца

1. Кабачки вымыть, очистить, измельчить с помощью блендера до образования однородной массы. Морковь натереть на мелкой терке. Горький перец вымыть, очистить от семян и нашинковать.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить растолченный чеснок, влить томатный сок с мякотью, растительное масло и уксус, всыпать соль, сахар и красный перец.

3. Все хорошо перемешать и прогревать на слабом огне до загустения, после чего снять с плиты, измельчить с помощью блендера до образования однородной массы пюреобразной консистенции и довести до кипения.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с баклажанами и яблочным уксусом

1 кг баклажанов
1 кг помидоров
1 кг красного сладкого перца
200 г красного горького перца
30 зубчиков чеснока
200 мл растительного масла
100 мл яблочного уксуса
100 г зелени кинзы
100 г зелени укропа
20 г сушеной зелени пажитника
10 г соли

1. Очищенные от кожицы помидоры, вымоченные в соленой воде баклажаны и освобожденный от семян сладкий и горький перец пропустить через мясорубку.

2. В полученную кашицу добавить толченый чеснок, влить растительное масло и яблочный уксус, всыпать соль, мелко нарубленную зелень кинзы и укропа и растертую зелень пажитника.

3. Полученную массу потомить на слабом огне, не допуская пригорания, в течение 1,5–2 часов (до загустения).

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с баклажанами и сладким перцем

2 кг баклажанов
1 кг красного сладкого перца
500 г помидоров
200 г красного горького перца
50 г репчатого лука
20 зубчиков чеснока
100 г зелени петрушки
50 г зелени укропа
200 мл растительного масла
200 мл яблочного уксуса
10 г соли

1. Баклажаны выдержать в соленой воде для удаления горечи, а затем нарезать небольшими кубиками и обжарить в разогретом растительном масле.

2. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян и нашинковать. Помидоры обдать кипятком или бланшировать 1–2 минуты, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и мелко нарубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить нашинкованную зелень укропа и петрушки, влить яблочный уксус и всыпать соль.

4. Все тщательно перемешать, растереть с помощью блендера до образования однородной массы и оставить при комнатной температуре на 2 суток.

5. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Аджика с тыквой и яблоками

1 кг мякоти тыквы
1 кг помидоров
1 кг красного горького перца
500 г красного сладкого перца
500 г яблок кислых сортов
500 г моркови
30 зубчиков чеснока
500 мл растительного масла
100 г сахара
100 мл яблочного уксуса
50 г зелени петрушки
50 г зелени кинзы

10 г сушеной зелени пажитника
1 лавровый лист
2 г семян кинзы
50 г соли

1. Сладкий и горький перец вымыть, очистить от семян и нашинковать.

2. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и вместе с морковью и мякотью тыквы натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, тщательно перемешать и держать на слабом огне до уваривания (приблизительно 1–1,5 часа).

4. Полученную массу растереть с помощью блендера в пюре, влить яблочный уксус и растительное масло, всыпать соль, сахар, нашинкованную зелень петрушки и кинзы, семена кинзы, растертую зелень пажитника и измельченный в порошок лавровый лист, после чего довести до кипения и снять с плиты.

5. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с винным уксусом

1 кг помидоров
500 г красного сладкого перца
200 г красного горького перца
50 мл винного уксуса
10 г сушеной зелени пажитника
20 г соли

1. Сладкий и горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от семян и нашинковать. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и измельчить.

2. Подготовленные овощи соединить, влить уксус, всыпать соль, сахар и растертую в порошок зелень пажитника. Тщательно все перемешать и держать на слабом огне в течение 1–1,5 часа. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с уксусом и хреном

1 кг помидоров
200 г красного горького перца
200 г красного сладкого перца
20 зубчиков чеснока
100 мл 9 %-ного уксуса
100 г корня хрена
100 г сахара
10 г соли

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу, нарезать крупными кусочками и пропустить через мясорубку вместе с очищенным от семян сладким и горьким перцем, корнем хрена и чесноком.

2. Все хорошо перемешать, добавить уксус, всыпать сахар и соль. Полученную массу поместить на слабый огонь и уваривать до загустения.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика с грибами и морковью

1 кг лесных грибов
500 г красного горького перца
500 г моркови
500 г репчатого лука
3 л воды
200 мл растительного масла
200 г томатной пасты
1 лавровый лист
10 г соли
2 г черного молотого перца
2 г красного молотого перца

1. Грибы перебрать, вымочить в воде, тщательно промыть, отварить и пропустить через мясорубку вместе с луком и очищенным от семян горьким перцем.

2. Соединить с натертой на мелкой терке морковью, влить растительное масло, ввести томатную пасту, всыпать измельченный в порошок лавровый лист, соль, красный и черный перец.

3. Все хорошо перемешать и держать на слабом огне 40–50

минут, после чего растереть с помощью блендера до образования густой однородной массы пастообразной консистенции.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика из слив с чесноком

3 кг слив (алычи)
1 кг красного горького перца
20 зубчиков чеснока
100 г сахара
30 г томатной пасты
20 г хмели-сунели
20 г соли

1. Сливы вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, освободить от косточек и пропустить через мясорубку вместе с очищенным от семян горьким перцем и чесноком.

2. Тщательно все перемешать, всыпать соль, сахар, хмели-сунели и добавить томатную пасту.

3. Полученную массу поместить на плиту и варить на слабом огне в течение 40–50 минут (до загустения), после чего растереть с помощью блендера.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика со сливами и помидорами

1 кг слив (алычи)
2 кг помидоров
1 кг сладкого перца
500 г моркови
500 г репчатого лука
300 г красного горького перца
20 зубчиков чеснока
500 мл растительного масла
50 г зелени петрушки
50 г зелени кинзы
20 г сушеной зелени пажитника
100 г сахара
20 г соли

1. Горький и сладкий перец вымыть, очистить от семян и нашинковать. Помидоры обдать кипятком или бланшировать 1–2 минуты, после чего пустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. Сливы вымыть, обсушить на салфетке, удалить косточки и некрупно нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Лук и чеснок измельчить.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить нарубленную зелень кинзы и петрушки, растертую в порошок зелень пажитника, всыпать сахар, соль и влить растительное масло. Все хорошо перемешать и прогревать на слабом огне до загустения.

4. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика со сливами, яблоками и грушами

1 кг помидоров
1 кг слив
500 г яблок кислых сортов
500 г груш
500 г сладкого перца
500 г красного горького перца
30 зубчиков чеснока
200 мл яблочного уксуса
200 мл растительного масла
100 г зелени петрушки
20 г хмели-сунели
100 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 2–3 минут или обдать кипятком, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. Горький и сладкий перец освободить от семян и нашинковать. Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Сливы вымыть, обсушить на салфетке или полотенце и удалить косточки.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить растолченный чеснок, нашинкованную зелень петрушки, всыпать соль и хмели-сунели, влить яблочный уксус и растительное масло.

4. Все тщательно перемешать и прогревать на слабом огне до загустения, а затем измельчить с помощью блендера до

образования однородной массы.

5. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Аджика из черноплодной рябины с пряностями

1 кг черноплодной рябины
200 г красного горького перца
10 зубчиков чеснока
100 г сахара
100 мл яблочного уксуса
10 г молотой корицы
10 г молотой гвоздики
10 г хмели-сунели
10 г соли
5 горошин душистого перца

1. Ягоды черноплодной рябины перебрать, хорошо промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и растереть с помощью блендера вместе с чесноком, очищенным от семян горьким перцем и горошинами душистого перца до образования однородной густой массы.

2. Всыпать соль, сахар, корицу, гвоздику и хмели-сунели, влить яблочный уксус и тщательно все перемешать.

3. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соусы из различных овощей и фруктов

Ткемали

Ткемали — такое название получил соус, являющийся традиционным компонентом грузинской кухни. Основным его ингредиентом является кислая слива — алыча. В настоящее время ткемали готовят и из других плодов, обладающих ярко выраженным кислым вкусом: крыжовника, красной смородины и т. п. Плодовое пюре при приготовлении соуса дополняют пряными травами, чесноком и болотной мятой (омбало). Последняя необходима для торможения процесса брожения прогреваемых при кипячении плодов сливы.

Ткемали из слив с терном

2 кг слив (алычи)
100 мл воды
700 г терна
100 г зелени кинзы с семенами
10 зубчиков чеснока
50 г листьев мяты омбало
20 г соли

2 г красного молотого перца

1. Веточки кинзы очистить от листочков, положить на дно эмалированной посуды, добавить предварительно вымытые и освобожденные от косточек плоды слив и терна, залить водой и варить на слабом огне до размягчения.

2. Полученную массу снять с плиты, дать остыть при комнатной температуре, удалить кожицу, ввести растертый в однородную кашицу чеснок, листья омбало, листочки и семена кинзы и измельчить все с помощью блендера.

3. Всыпать соль и красный перец, тщательно перемешать и кипятить в течение 2–3 минут.

4. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Ткемали из неспелых слив

2 кг неспелых слив
200 мл воды
10 зубчиков чеснока
2 стручка красного горького перца
100 г зелени кинзы
20 г семян кинзы
20 г соли
200 мл растительного масла

1. Зеленые сливы вымыть, очистить от косточек, переложить в эмалированную емкость, залить водой, потомить до размягчения, после чего протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера в пюре.

2. В полученную массу добавить мелко нарезанный горький перец, толченый чеснок, предварительно обжаренные на сухой сковороде семена кинзы, нашинкованную зелень кинзы и соль.

3. Все хорошо перемешать, прокипятить в течение 15 минут, влить растительное масло и держать на небольшом огне еще 3–5 минут.

4. Готовый соус горячим разлить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Ткемали из сушеных слив

1 кг сушеных слив (алычи)
1,5 л воды
3 зубчика чеснока
20 г зелени укропа
20 г зелени кинзы
20 г зелени петрушки
10 г соли
1 г черного молотого перца

1. Сливы залить небольшим количеством воды на 20 минут и тщательно вымыть.

2. Переложить в кастрюлю, добавить чистую воду и варить на слабом огне в течение 15–20 минут, после чего растереть в пюре с помощью блендера.

3. Полученную кашицу смешать с толченым чесноком, измельченной зеленью укропа, кинзы и петрушки, солью и черным перцем.

4. Массу развести небольшим количеством отвара, поместить на огонь и довести до кипения.

5. Готовое ткемали разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Ткемали с зеленью и приправой

2 кг слив (алычи)
1 л воды
100 г зелени кинзы
100 г зелени укропа
5 зубчиков чеснока
1 стручок горького красного перца
10 г хмели-сунели
60 г сахара
40 г соли

1. Заранее вымытые и очищенные от косточек сливы выложить в чистую кастрюлю, залить водой и довести до кипения на слабом огне, затем снять с плиты и дать немного остыть.

2. Плоды вынуть шумовкой и протереть сквозь сито, удаляя кожицу, а затем измельчить с помощью блендера.

3. В полученную кашицу добавить нарубленную зелень укропа и кинзы, горький красный перец, растолченный или пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать соль, сахар и

хмели-сунели. Все развести небольшим количеством отвара, оставшегося после обработки слив, поместить на огонь и прокипятить в течение 5–7 минут.

4. Приготовленный соус сразу же горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать полностью остыть.

5. Хранить ткемали нужно в темном и прохладном месте.

Ткемали с зеленью и молотым кориандром

2 кг слив (алычи)
100 г сахара
100 г зелени укропа
100 г зелени кинзы
40 г соли
3 зубчика чеснока
3 г красного молотого перца
3 г молотого кориандра

1. Сливы вымыть, очистить от косточек, измельчить в пюре, пропустив через мясорубку, после чего переложить в чистую посуду, всыпать соль, сахар и варить на слабом огне в течение 5–7 минут.

2. В полученную массу ввести толченый чеснок, красный перец, нашинкованную зелень кинзы и укропа, молотый кориандр, тщательно перемешать, довести до кипения и снять с плиты.

3. При укупоривании на зимний период добавить 70 %-ный уксус (из расчета 5 мл на 1 л кетчупа).

4. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и выдержать, накрыв плотной ветошью, в течение нескольких часов, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Ткемали с сельдереем, базиликом и шафраном

2 кг слив (алычи)
300 мл воды
50 г зелени сельдерея
100 г зелени укропа
100 г зелени кинзы
5 зубчиков чеснока
1 стручок горького перца
10 г сушеной зелени базилика

10 г сушеной зелени петрушки
2 г молотого шафрана
5 г молотого лаврового листа
2 г молотого кориандра
Соль по вкусу

1. Плоды сливы вымыть, удалить косточки, выложить в чистую посуду, залить водой, поместить на слабый огонь и проварить до размягчения (приблизительно 5–7 минут).

2. Вынув кожицу, полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.

3. Всыпать соль, добавить толченый чеснок, нашинкованную зелень укропа, кинзы, сельдерея, измельченный горький перец, молотую зелень базилика и петрушки, шафран, кориандр и лавровый лист.

4. Все хорошо перемешать, вновь растереть с помощью блендера и прокипятить еще 5–7 минут.

5. Готовый соус сразу разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Ткемали с зеленью и винным уксусом

2 кг слив (алычи)
1 л воды
100 г зелени укропа
100 г зелени кинзы
1 стручок горького перца
5 зубчиков чеснока
100 мл винного уксуса
10 г хмели-сунели
10 г соли

1. Плоды сливы хорошо вымыть, освободить от косточек, переложить в чистую эмалированную емкость, залить крутым кипятком и оставить на 3 минуты, после чего откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и удалить кожицу.

2. Очищенный чеснок растолочь в ступке вместе с солью, хмели-сунели и нашинкованным горьким перцем и дополнительно растереть с помощью блендера.

3. Соединить с винным уксусом и нарубленной зеленью кинзы и укропа, развести небольшим количеством воды, поместить на слабый огонь и прогревать в течение 7–10 минут.

4. Полученную массу соединить со сливовым пюре, тщательно перемешать и довести до кипения. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Ткемали с лимонным соком

2 кг слив (алычи)
1 л воды
200 мл лимонного сока
100 г зелени кинзы
100 г зелени укропа
5 зубчиков чеснока
40 г соли
2 г красного молотого перца
2 г молотого кориандра

1. Сливы вымыть, откинуть на дуршлаг и очистить от косточек.
2. Обработанные плоды выложить в чистую посуду, залить водой, поместить на сильный огонь и варить в течение 2–3 минут до некоторого размягчения.
3. Далее сливы держать на слабом огне еще 5–7 минут, после чего снять с плиты, вынуть шумовкой и растереть до образования однородной массы с помощью блендера или сита.
4. В полученное пюре добавить нашинкованную зелень кинзы и укропа, толченый чеснок, всыпать соль, красный перец и кориандр, влить свежеотжатый лимонный сок.
5. Хорошо все перемешать, растереть в блендере, прокипятить 2–3 минуты и снять с плиты.
6. Готовый соус горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Цицибели

Цицибели — традиционное блюдо греческой кухни. Главным его ингредиентом считаются помидоры. Кроме них, в состав этого соуса могут быть включены такие ингредиенты, как репчатый лук, красный сладкий и горький перец, чеснок, растительное масло, соль и пряные травы.

Цицибели традиционный

3 кг помидоров
1 стручок красного горького перца
300 г репчатого лука
10 мл растительного масла
5 зубчиков чеснока
10 г соли
20 г сахара
5 мл столового уксуса

1. Помидоры вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, нарезать небольшими кусочками, выложить в чистую посуду и тушить до размягчения вместе с нарубленным горьким перцем, а затем измельчить с помощью блендера либо протереть сквозь сито.

2. Растительное масло разогреть в сковороде, спассеровать в нем нашинкованный лук до золотистого цвета и ввести в томатное пюре.

3. В полученную массу добавить растолченный чеснок, всыпать соль и сахар. Все тщательно перемешать, влить столовый уксус, довести до кипения на небольшом огне и снять с плиты.

4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Цицибели с луком, сладким перцем и зеленью

3 кг помидоров
500 г репчатого лука
300 г красного сладкого перца
1 стручок красного горького перца
5–7 зубчиков чеснока

200 мл растительного масла
50 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
30 г сахара
20 г соли
10 г черного молотого перца

1. Помидоры хорошо вымыть, очистить от плодоножек, обсушить на салфетке или полотенце и пропустить через мясорубку.
2. Полученное томатное пюре прогревать на слабом огне в течение 1 часа до загустения.
3. Лук некрупно нарубить, переложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать до золотистого цвета, затем добавить измельченный сладкий и горький перец.
4. Полученную массу перемешать и держать на небольшом огне еще 30–40 минут, не допуская сильного кипения.
5. Ввести растолченный или пропущенный через чеснокодавилку чеснок, нашинкованную зелень укропа и петрушки, всыпать соль, черный перец и сахар.
6. Все кипятить в течение 2–3 минут и снять с плиты.
7. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Лютеница

Лютеница — это блюдо болгарской кухни. Чаще всего его подают в качестве соуса к мясу, рыбе, овощным и крупяным гарнирам. Основными его ингредиентами традиционно являются красный сладкий перец и помидоры. Пикантный вкус соусу придают специи: сахар, соль, растительное масло, горький перец, чеснок и зелень.

Лютеница традиционная

5 кг красного сладкого перца
2,5 кг помидоров
650 мл растительного масла
10 г соли

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком или бланшировать 1–2 минуты, затем опустить в холодную воду, снять кожицу, протереть сквозь сито и процедить сок через сложенную в несколько слоев марлю.
2. Плоды сладкого перца вымыть, очистить от семян и плодоножек, пропустить через мясорубку или нашинковать, после чего припустить на слабом огне до некоторого размягчения.
3. Полученную массу соединить с томатным соком и варить, непрерывно помешивая, на небольшом огне до загустения. Далее влить растительное масло, всыпать соль, довести до кипения и снять с плиты.
4. Готовый соус горячим разлить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Лютеница с чесноком

1 кг красного сладкого перца
1,5 кг помидоров
6 зубчиков чеснока
20 г соли
10 г сахара
150 мл растительного масла

1. Помидоры вымыть, обсушить на салфетке или полотенце и пропустить через мясорубку.

2. Полученное пюре переложить в эмалированную посуду и кипятить до загустения.

3. Сладкий перец вымыть, запечь в разогретой до 180 °С духовке, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

4. Добавить растолченный чеснок и томатное пюре, тщательно перемешать, влить растительное масло, всыпать соль, сахар и держать на слабом огне до выпаривания жидкости и загустения.

5. Готовый соус горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре. Лютеницу можно хранить в темном и прохладном месте в течение длительного времени.

Лютеница со сладким перцем, баклажанами и морковью

1 кг помидоров
600 г красного сладкого перца
200 г баклажанов
100 г моркови
5 зубчиков чеснока
1 стручок красного горького перца
20 г соли

1. Помидоры вымыть и пропустить через мясорубку. Полученную массу довести до кипения и варить на слабом огне до загустения.

2. Баклажаны и сладкий перец запечь в разогретой до 180 °С духовке, очистить от кожицы и вместе с предварительно отваренной морковью измельчить с помощью блендера.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, хорошо перемешать и потомить до выпаривания жидкости.

4. За 10–15 минут до окончания термической обработки всыпать соль, ввести толченый чеснок и нашинкованный горький перец.

5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Лютеница с морковью и пряностями

2 кг помидоров
1 кг красного сладкого перца
500 г моркови

500 мл растительного масла
5 зубчиков чеснока
1 стручок красного горького перца
3 лавровых листа
10 г сушеной зелени душицы
30 г соли
5 г семян тмина

1. Помидоры хорошо вымыть, пропустить через мясорубку и варить на небольшом огне до некоторого загустения.

2. Сладкий перец запекать в духовке, разогретой до 180–200 °С, в течение 20 минут, после чего очистить от кожицы и растереть с помощью блендера до образования кашицы вместе с предварительно сваренной морковью, чесноком, лавровыми листьями, освобожденным от семян горьким перцем, зеленью душицы и семенами тмина.

3. Полученную массу соединить с томатным пюре, влить растительное масло, всыпать соль, хорошо все перемешать и прокипятить на слабом огне в течение 5–7 минут.

4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Лютеница с зеленью петрушки и чесноком

1 кг красного сладкого перца
500 г помидоров
1 стручок красного горького перца
5 зубчиков чеснока
100 г зелени петрушки
80 мл растительного масла
20 г соли

1. Помидоры вымыть, подсушить на салфетке или полотенце, пропустить через мясорубку и варить на слабом огне до некоторого загустения.

2. Сладкий перец запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

3. В полученное пюре добавить томатную массу, толченый чеснок, измельченный горький перец, нашинкованную зелень петрушки и соль, хорошо все перемешать и кипятить на небольшом огне 15–20 минут, после чего снять с плиты.

4. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на

хранение в темное и прохладное место.

Лютеница с петрушкой и сельдереем

1 кг красного сладкого перца
500 г помидоров
100 мл воды
5 зубчиков чеснока
50 г зелени петрушки
50 г зелени сельдерея
1 стручок красного горького перца
30 мл растительного масла
10 г соли
20 г сахара

1. Сладкий перец с мясистой мякотью вымыть, очистить от плодоножек и семян, нарезать, положить в эмалированную емкость, залить водой и варить на слабом огне до размягчения.

2. Полученную массу измельчить с помощью блендера в пюре или протереть сквозь сито. Аналогичным способом обработать предварительно вымытые помидоры.

3. Пюре из сладкого перца соединить с томатной массой, довести до кипения на небольшом огне, добавить толченый чеснок, нашинкованную зелень петрушки и сельдерея, измельченный горький перец, всыпать соль, сахар и влить растительное масло (предварительно прокалив его и дав ему остыть до 70–80 °С).

4. Все тщательно перемешать и кипятить еще 2–3 минуты, после чего снять с плиты.

5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Матбуха

Матбухой называют традиционное блюдо арабской кухни. Это острый салат или соус, который готовят на основе помидоров с добавлением сладкого, горького перца и чеснока. В настоящее время матбуха чрезвычайно популярна в Израиле, куда ее рецепт был завезен из магрибских стран.

Матбуха с зеленью и томатной пастой

1 кг помидоров
1 стручок перца чили
3 зубчика чеснока
5 г томатной пасты
10 мл растительного масла
10 г зелени кинзы
10 г сахара
5 г соли
2 г черного молотого перца

1. Хорошо созревшие помидоры вымыть и бланшировать в течение 1–2 минут, после чего опустить в холодную воду, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками.

2. В предварительно разогретом растительном масле спассеровать до прозрачности нарезанный тонкими пластинками чеснок.

3. Добавить измельченные помидоры, нашинкованный перец чили, нарубленную зелень кинзы, томатную пасту, всыпать черный перец, соль, сахар и тщательно все перемешать.

4. Полученную массу потомить на слабом огне в течение 2 часов, время от времени перемешивая.

5. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Матбуха с петрушкой, чесноком и паприкой

2 кг помидоров
500 г красного сладкого перца
8 зубчиков чеснока
3 стручка перца чили
100 мл растительного масла

50 г зелени петрушки
10 г молотой паприки

1. Сладкий перец поместить в разогретую до 180 °С духовку и запекать в течение 30–40 минут.

2. Помидоры вымыть, обдать кипятком (либо бланшировать в течение 2–3 минут), опустить в холодную воду, очистить от кожицы и мелко нарезать. Растительное масло разогреть в сковороде, после чего положить в нее подготовленные помидоры, очищенный от кожицы сладкий перец, нарубленный чеснок, нашинкованный перец чили и паприку. Все перемешать и прогревать на слабом огне в течение 20–30 минут.

3. Полученную массу переложить в чашу блендера и растереть вместе с нарубленной зеленью петрушки до образования однородного пюре.

4. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Харисса

Харисса — такое название носит экзотическое для России блюдо арабской кухни. Это пастообразный острый соус, главным ингредиентом которого является перец чили. Некоторые рецепты предусматривают добавление растительного (главным образом, оливкового) масла, кориандра и зиры. Кроме того, в состав этого соуса могут быть включены помидоры, мята, оливки, уксус или лимонный сок. А самую высокую стоимость имеет харисса, приготовленная на основе лепестков роз.

Харисса с чесноком, чили и зирой

1 кг перца чили
5 зубчиков чеснока
30 г семян зиры
75 мл растительного масла
5 г соли

1. Стручки острого перца хорошо вымыть под струей проточной воды, обсушить на полотенце или салфетке, выложить на смазанный растительным маслом (5 мл) противень, поместить в разогретую до 180 °C духовку и выпекать в течение 30–40 минут. Затем дать стручкам остыть, очистить от плодоножек, семян и кожицы, растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы.

2. Полученную массу соединить с толченым чесноком, солью, подсушенными семенами зиры и тщательно перемешать. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, залить оставшимся растительным маслом, закатать и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Харисса с чесноком и сладким перцем

1 кг перца чили
500 г красного сладкого перца
3 зубчика чеснока
60 мл растительного масла
10 г соли

1. Острый и сладкий перец хорошо вымыть, подсушить на салфетке или полотенце, выложить на смазанный растительным

маслом (10 мл) противень и запекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 20–30 минут.

2. Очистить стручки от плодоножек и семян, удалить кожицу и растереть в однородное пюре с помощью блендера.

3. В полученную массу ввести растолченный чеснок, соль, оставшееся влить растительное масло и тщательно перемешать.

4. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Харисса из копченого острого перца

50 г острого копченого перца
50 г кайенского перца
50 г перца чили
200 мл воды
30 мл растительного масла
5 зубчиков чеснока
5 г соли
20 г семян тмина
20 г кориандра

1. Стручки перцев залить водой комнатной температуры и выдержать в течение 40–45 минут.

2. В ступке растереть в мелкий порошок чеснок, семена тмина, кориандр и соль.

3. Вымоченный перец очистить от плодоножек и семян, переложить в чашу блендера и измельчить, добавляя небольшими порциями растительное масло и пряную смесь.

4. Готовый соус разложить по небольшим баночкам, предварительно простерилизовав их, плотно закрыть крышками. Хранить хариссу следует в темном и прохладном месте.

Соусы-приправы

Соус овощной с вялеными помидорами, луком-пореем и фенхелем

100 г вяленых помидоров
200 г лука-порея
200 г фенхеля
200 г корня сельдерея
150 г моркови
3 зубчика чеснока
150 г зелени петрушки
50 г зелени кинзы
200 г соли

1. Вяленые помидоры, очищенные лук-порей, фенхель, морковь, корень сельдерея и чеснок растереть вместе с солью, зеленью петрушки и кинзы с помощью блендера.
2. Полученную массу разложить по небольшим простерилизованным банкам и закатать.
3. Готовый соус хранить в темном и прохладном месте.

Соус из неспелых помидоров с яблоками

2 кг неспелых помидоров
1 кг яблок кислых сортов
200 г репчатого лука
400 мл яблочного уксуса
300 г сахара
2 г горчичного порошка
2 г черного молотого перца
10 г соли

1. Зеленые помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать кусочками и выложить в чистую эмалированную емкость. Добавить очищенные от семян и нарубленные яблоки, нашинкованный лук, влить яблочный уксус, всыпать соль, сахар, черный перец и горчичный порошок.
2. Полученную массу тщательно перемешать и прогревать на слабом огне в течение 1 часа, после чего снять с плиты. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной

температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с зеленью и пряными травами

3 кг помидоров
200 г томатной пасты
200 г репчатого лука
5 зубчиков чеснока
100 г зелени укропа
100 г зелени петрушки
20 г зелени базилика
20 г зелени орегано
50 мл красного винного уксуса
30 мл растительного масла
100 г сахара
10 г молотой паприки
10 г соли
2 г черного молотого перца
2 г молотого перца чили

1. Спелые помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, опустить в холодную воду, очистить от кожицы, некрупно нарезать, переложить в эмалированную посуду и прогревать на небольшом огне до размягчения и уменьшения объема жидкости на треть, время от времени перемешивая. Лук нарубить и вместе с измельченным чесноком спассеровать в разогретом растительном масле, заправить томатной пастой, хорошо перемешать, довести до кипения и положить в кашицу из помидоров.

2. Добавить нашинкованную зелень укропа, петрушки, орегано и базилика, всыпать соль, сахар, черный перец, паприку и молотый перец чили, влить винный уксус. Полученную массу тщательно перемешать и варить на небольшом огне в течение 20–30 минут. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с имбирем, зеленью и медом

1 кг помидоров
200 мл воды
50 г зелени петрушки

50 г зелени кориандра
1 стручок перца чили
30 мл растительного масла
10 г тертого корня имбиря
10 г меда
10 г соли
2 г черного молотого перца

1. Помидоры вымыть и выдержать в кипятке в течение 5–7 минут, после чего очистить от кожицы, нарезать небольшими кусочками, переложить в чистую посуду, залить водой, потомить на слабом огне 20–30 минут и протереть сквозь сито.

2. Перец чили очистить от семян и перегородок, мелко нарубить и добавить растертую в блендере зелень петрушки и кориандра, корень имбиря и мед.

3. Обжаривать все в хорошо разогретом растительном масле в течение 1 минуты.

4. Полученную заправку ввести в томатное пюре, всыпать соль и тщательно перемешать, довести до кипения и держать на небольшом огне 3–5 минут, после чего снять с плиты.

5. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с яблоками, изюмом и горчицей

500 г помидоров
500 г яблок кислых сортов
200 мл воды
100 г изюма
50 г репчатого лука
1 зубчик чеснока
10 г зерен горчицы
100 г сахара
10 г соли
20 г карри
1 л яблочного уксуса.

1. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками, выложить в эмалированную посуду, залить водой, поместить на слабый огонь и потомить, опустив в емкость мешочек с семенами горчицы, до разваривания.

2. После этого добавить измельченные и очищенные от кожицы помидоры, нарубленный чеснок, нашинкованный лук,

перебранный и хорошо промытый изюм, соль, сахар, карри и яблочный уксус.

3. Все довести до кипения при непрерывном помешивании, после чего вынуть мешочек с горчицей и держать на слабом огне еще 2,5–3 часа, после чего снять с плиты.

4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с яблоками, изюмом и лимоном

1 кг помидоров
500 г яблок кислых сортов
200 г репчатого лука
200 г изюма
100 г сладкого перца
1 л 3 %-ного уксуса
1 стручок горького перца
30 г лимона
30 г корней сельдерея
5 г корня имбиря
150 г сахара
30 г соли

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком и опустить в холодную воду на 1–2 минуты, после чего снять кожицу и нарезать небольшими кусочками.

2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и некрупно нарубить. Лук нашинковать. Лимон нарезать небольшими ломтиками. Изюм перебрать и хорошо промыть.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, хорошо перемешать и прогревать на слабом огне в течение 20–30 минут, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы.

4. Ввести измельченный сладкий и горький перец, тертые корни сельдерея и имбиря, всыпать соль и сахар, влить уксус. Все тщательно перемешать и кипятить еще 10–15 минут, а затем снять с плиты.

5. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с миндалем и розмарином

1 кг помидоров
500 г сладкого перца
5 зубчиков чеснока
50 г ядер миндаля
50 мл винного уксуса
200 мл растительного масла
10 г сушеной зелени розмарина
2 г черного молотого перца
10 г соли

1. Сладкий перец вымыть, запечь в духовке и очистить от кожицы. Помидоры и чеснок выдержать в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

2. Ядра миндаля обжарить на сухой сковороде, раздробить и растереть в ступке вместе с солью.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, затем, растирая, влить небольшими порциями растительное масло и винный уксус, добавить черный перец и зелень розмарина.

4. Все тщательно перемешать и кипятить на слабом огне в течение 3–5 минут. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из кабачков с абрикосами и сладким перцем

2 кг кабачков
500 г абрикосов
500 г сладкого перца
5 зубчиков чеснока
100 г зелени петрушки
50 мл 6 %-ного уксуса
300 мл растительного масла
150 г сахара
20 г соли
2 г черного молотого перца

1. Кабачки молочной спелости вымыть под струей проточной воды, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Абрикосы вымыть, освободить от косточек и нарубить.

2. Подготовленные ингредиенты выложить в эмалированную посуду и прогревать на слабом огне в течение 20–30 минут, после чего растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы.

3. Всыпать соль, сахар и черный перец, добавить нашинкованную зелень петрушки, влить растительное масло и уксус. Тщательно все перемешать и прокипятить 40–45 минут, после чего снять с плиты.

4. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из авокадо с помидорами и лаймом

500 г авокадо
200 г помидоров
50 г репчатого лука
1 зубчик чеснока
100 г лайма
10 мл растительного масла
5 г соли
2 г красного молотого перца

1. Мякоть авокадо измельчить, соединить с очищенными от кожицы и нарезанными небольшими кусочками помидорами и нарубленным лаймом. Все перемешать, поместить на огонь и варить в течение 20 минут.

2. Полученную массу растереть с помощью блендера в пюре, ввести нашинкованный лук, толченый чеснок, всыпать соль, красный перец, влить растительное масло, хорошо перемешать, потомить на слабом огне еще 20–30 минут и снять с плиты.

3. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус луковый с апельсиновым соком и пряностями

1 кг репчатого лука
200 мл апельсинового сока
150 г сахара
100 мл растительного масла
100 мл бальзамического уксуса
2 лавровых листа
10 г сушеной зелени розмарина
5 г апельсиновой цедры
4 горошины душистого перца

1. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и спассеровать в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Всыпать растертый в порошок лавровый лист, розмарин, душистый перец и измельченную апельсиновую цедру. Все хорошо перемешать и прогревать на слабом огне в течение 7–10 минут.

2. Влить апельсиновый сок, бальзамический уксус, небольшими порциями всыпать сахар, накрыть крышкой и держать на небольшом огне еще 15–20 минут, периодически перемешивая.

3. Готовый соус горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из яблок с имбирем и куркумой

1 кг яблок кислых сортов
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
20 г изюма
10 г корня имбиря
60 мл яблочного уксуса
20 г соли
2 г черного молотого перца
2 г молотого перца чили
2 г куркумы
2 г молотой корицы
2 г молотого душистого перца
1 г молотой гвоздики

1. Яблоки вымыть, подсушить на салфетке или полотенце, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и соединить с нарубленным луком, растолченным чесноком, предварительно перебранным и тщательно промытым изюмом.

2. Добавить измельченный корень имбиря, черный и душистый перец, молотый перец чили, куркуму и корицу, всыпать соль и влить яблочный уксус. Все хорошо перемешать, довести до кипения на слабом огне и потомить в течение 20 минут.

3. По истечении указанного времени массу, дав ей немного остыть, растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и проварить еще 30–40 минут.

4. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из яблок с горьким и сладким перцем

1 кг яблок
1 кг сладкого перца
200 г красного горького перца
500 г сахара
30 мл белого винного уксуса
2 г молотого кориандра
1 звездочка аниса
4 горошины душистого перца

1. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, некрупно нарезать, соединить с измельченным сладким и горьким перцем, выложить в чистую емкость, засыпать сахаром и оставить при комнатной температуре на 8–10 часов.

2. По истечении указанного времени все перемешать и варить на слабом огне в течение 35–40 минут.

3. Полученное пюре снять с плиты, дать немного остыть, всыпать горошины душистого перца, молотый кориандр и добавить анис.

4. Все растереть в однородную кашицу с помощью блендера и прокипятить 15 минут, после чего влить винный уксус и потомить еще 5–7 минут.

5. Готовый соус оставить на ночь, затем довести до кипения, разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из яблок с баклажанами, сладким перцем и изюмом

500 г яблок кислых сортов
500 г баклажанов
300 г сладкого перца
200 г репчатого лука
100 г изюма
500 мл яблочного уксуса
2 зубчика чеснока
5 г корня имбиря

50 г сахара
10 г соли
5 г карри

1. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками, переложить в эмалированную емкость, добавить измельченные баклажаны, нашинкованный сладкий перец, нарубленный репчатый лук, предварительно перебранный и тщательно промытый изюм, толченый чеснок и тертый корень имбиря, влить яблочный уксус.

2. Все тщательно перемешать и прогревать на слабом огне до некоторого загустения, потом всыпать соль, сахар и карри, варить еще 2–3 минуты и снять с плиты.

3. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из яблок с ежевикой и изюмом

2 кг яблок кислых сортов
2 кг ягод ежевики
1 кг репчатого лука
1 кг сахара
100 мл воды
400 мл яблочного уксуса
50 г горчичного порошка
20 г корня имбиря
20 г соли
5 г молотого кайенского перца

1. Ягоды ежевики промыть, выложить в чистую емкость, залить водой и варить на слабом огне в течение 20 минут.

2. Полученную массу растереть в однородную кашицу с помощью блендера.

3. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками, соединить с нашинкованным луком, влить яблочный уксус, добавить соль, горчичный порошок, натертый корень имбиря и кайенский перец.

4. Все хорошо перемешать и потомить в течение 1 часа. Затем всыпать сахар, ягодную массу и держать на небольшом огне до загустения.

5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из яблок и сухофруктов с чесноком и имбирем

1 кг яблок кислых сортов
500 г кураги
500 г изюма
200 мл воды
1 л яблочного уксуса
1 кг сахара
10 мл лимонного сока
10 г лимонной цедры
5 зубчиков чеснока
10 г соли
5 г корня имбиря
1 г молотой корицы
1 г молотого мускатного ореха
1 г молотого кардамона
1 г черного молотого перца

1. Курагу перебрать, тщательно промыть, залить водой и оставить на несколько часов, после чего откинуть на дуршлаг, а затем переложить в чистую емкость.

2. Добавить измельченный изюм, тертую лимонную цедру, нарубленный чеснок и соль, влить лимонный сок и 500 мл яблочного уксуса. Все тщательно перемешать, опустить в посуду мешочек с корицей, мускатным орехом, черным перцем, кардамоном, измельченным корнем имбиря и варить на слабом огне в течение 30–40 минут.

3. Ввести сахар, оставшийся яблочный уксус и натертые на крупной терке яблоки.

4. Полученную массу томить до загустения и вынуть мешочек с пряностями. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из яблок и абрикосов с винным уксусом

2 кг яблок кислых сортов
1 кг абрикосов
1 кг репчатого лука
1,5 кг сахара
1,5 л винного уксуса
5 зубчиков чеснока
10 г корня имбиря

10 г соли
2 г черного молотого перца
2 г молотой гвоздики

1. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и удалить сердцевину. Абрикосы вымыть и очистить от косточек.

2. Подготовленные плоды мелко нарезать, соединить, выложить в эмалированную посуду, добавить нашинкованный лук, растолченный или пропущенный через чеснокодавилку чеснок и всыпать сахар.

3. Полученную массу тщательно перемешать и прогревать, не допуская пригорания, на слабом огне в течение 40–50 минут.

4. Ввести соль, натертый корень имбиря, молотую гвоздику и черный перец, влить винный уксус. Еще раз хорошо перемешать и варить 15–20 минут.

5. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из яблок и черной смородины с цитрусовыми

1 кг яблок кислых сортов
1 кг ягод черной смородины
500 г апельсинов
100 г лимона
100 г репчатого лука
50 мл яблочного уксуса
100 мл красного вина
30 г столовой горчицы
10 г соли
1 г молотого имбиря
1 г черного молотого перца
1 г молотой гвоздики

1. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, соединить с промытыми ягодами черной смородины, измельченными апельсинами, лимоном и луком и держать на слабом огне до размягчения.

2. Полученную массу протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера в однородное пюре.

3. Добавить горчицу, вино, яблочный уксус, соль, молотый имбирь, черный перец и гвоздику. Тщательно все перемешать и проварить еще 15–20 минут, после чего снять с плиты.

4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из груш с лимонным соком и пряностями

1 кг груш
100 мл воды
10 мл лимонного сока
50 г жидкого меда
5 г молотой корицы
5 г корня имбиря
4 звездочки гвоздики

1. Груши вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками, выложить в эмалированную посуду, влить воду и прогревать на слабом огне до размягчения, время от времени помешивая, чтобы предотвратить подгорание.
2. Растереть все с помощью блендера, влить свежеотжатый лимонный сок, добавить мед, молотую корицу, тертый корень имбиря и растертые в мелкий порошок высушенные звездочки гвоздики. Все хорошо перемешать, довести до кипения и снять с плиты.
3. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из грейпфрутов с клюквой

1 кг грейпфрутов
500 г ягод клюквы
10 г корня имбиря
400 г сахара
30 мл лимонного сока
10 г сушеной зелени базилика
10 г соли
3 г белого молотого перца

1. Грейпфруты вымыть, выжать из них сок, перелить его в чистую посуду, всыпать сахар и варить до загустения.
2. Полученный сироп снять с плиты, добавить перебранные и вымытые ягоды клюквы, натертый на мелкой терке корень имбиря, всыпать соль, белый перец, растертую в мелкий порошок

зелень базилика и влить свежеотжатый лимонный сок. Тщательно все перемешать и томить на слабом огне в течение 10–15 минут.

3. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из манго с брусничным соком

500 г мякоти манго
500 г ягод брусники
30 г сахара
20 мл яблочного уксуса
20 мл растительного масла
5 г соли

1. Свежие ягоды брусники промыть, откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и выжать сок через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Соединить сок с измельченной мякотью манго, растереть с помощью блендера в однородное пюре, ввести яблочный уксус, растительное масло, соль и сахар.

3. Все тщательно перемешать и прогреть на слабом огне в течение 15–20 минут.

4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус гранатовый

500 г зерен граната
100 мл воды
1 г лимонной кислоты
5 г соли
50 г сахара

1. Зерна граната высыпать в эмалированную емкость, залить водой и кипятить на слабом огне до уменьшения первоначального объема на треть.

2. Полученный отвар процедить, скопившиеся в сите зерна и мякоть протереть.

3. Всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Все потомить, время от времени помешивая, пока объем не уменьшится на четверть.

4. Готовый соус разложить по банкам и пастеризовать в

течение 15–20 минут, после чего закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус вишневый

1 кг ягод вишни
300 г сахара
100 мл яблочного уксуса
30 мл растительного масла
20 г картофельного крахмала
2 г молотой корицы
2 г молотой гвоздики
2 г черного молотого перца

1. Свежие ягоды вишни перебрать, промыть, освободить от косточек, выложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и оставить до образования сока. Затем потомить на слабом огне в течение 20–30 минут и сразу протереть сквозь сито. Отделившуюся кожицу удалить.
2. В полученное пюре добавить корицу, гвоздику и черный перец, влить яблочный уксус и растительное масло. Все перемешать и довести до кипения.
3. Ввести растворенный в небольшом количестве воды крахмал и варить еще 15–20 минут.
4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус вишневый с аджикой

500 г ягод вишни
150 г сахара
10 мл растительного масла
5 мл 9 %-ного уксуса
5 г картофельного крахмала
2 г порошка аджики
2 г черного молотого перца
2 г молотого душистого перца
1 г красного молотого перца
1 г молотой корицы
1 г молотой гвоздики

1. Ягоды вишни промыть, откинуть на дуршлаг, очистить от косточек, переложить в эмалированную посуду и засыпать

сахаром.

2. После того как выделится сок, перемешать и варить на слабом огне до размягчения плодов.

3. Полученную массу протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера в пюре.

4. Всыпать сухую аджику, корицу, гвоздику, черный, красный и молотый душистый перец, влить уксус и растительное масло. Тщательно все перемешать, довести до кипения, влить растворенный в небольшом количестве воды крахмал и потомить еще 10–15 минут.

5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус клубничный с изюмом, горчицей и медом

500 г ягод клубники
100 г изюма
50 мл лимонного сока
60 мл яблочного уксуса
50 г зерен горчицы
30 г сахара
30 г меда
2 г белого молотого перца
2 г соли

1. Ягоды клубники перебрать, промыть, освободить от плодоножек, мелко нарезать, переложить в чистую емкость, всыпать сахар, соль, белый перец, добавить мед, предварительно промытый изюм, зерна горчицы и влить яблочный уксус.

2. Все хорошо перемешать и оставить на 30 минут, а затем варить на слабом огне в течение 15 минут.

3. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и держать на небольшом огне еще 5–7 минут.

4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из крыжовника с пряностями

500 г ягод крыжовника
100 г сладкого перца
4 зубчика чеснока

0,5 стручка перца чили
30 мл растительного масла
100 мл воды
30 мл яблочного уксуса
30 г зелени базилика
30 г зелени петрушки
10 г листьев мяты
20 г соли

1. Свежие ягоды крыжовника перебрать, промыть, очистить от плодоножек и соцветий, выложить в эмалированную емкость, добавить нашинкованные сладкий перец и перец чили, толченый чеснок, влить воду и яблочный уксус.

2. Все варить в течение 20 минут на слабом огне, затем дать немного остыть и измельчить с помощью блендера.

3. В полученную массу всыпать соль, мелко нарубленную зелень базилика, петрушки и нарубленные листья мяты, ввести растительное масло, тщательно перемешать и варить еще 15–20 минут.

4. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из винограда с чесноком и горьким перцем

1 кг незрелого винограда
1 зубчик чеснока
10 г зелени кинзы
50 мл яблочного уксуса
1 стручок горького перца
10 г соли

1. Незрелые ягоды винограда промыть, размять вилкой и отжать через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Полученный сок соединить с толченым чесноком, нарубленной зеленью кинзы и солью, добавить яблочный уксус и очищенный от семян и растертый в пюре горький перец.

3. Тщательно все перемешать, разложить по простерилизованным банкам, закатать или закрыть полиэтиленовыми крышками и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус рябиновый с яблоками и майораном

500 г ягод рябины
500 г яблок кислых сортов
50 мл растительного масла
50 г сушеной зелени майорана
10 г соли

1. Ягоды рябины промыть, откинуть на дуршлаг и бланшировать в течение 2–3 минут, после чего растереть с помощью блендера вместе с предварительно запеченными и очищенными от сердцевины и кожицы яблоками.

2. В полученную массу добавить растительное масло, измельченную в порошок зелень майорана и соль. Тщательно все перемешать, довести до кипения и держать на слабом огне 15–20 минут.

3. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из калины с острым перцем

1 кг ягод калины
1 кг сахара
5 г лимонной кислоты
1 стручок красного горького перца

1. Ягоды калины тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, бланшировать в течение 1–2 минут и протереть сквозь сито.

2. В полученное пюре всыпать сахар и лимонную кислоту, добавить предварительно очищенный от семян и нашинкованный горький перец.

3. Все тщательно перемешать до полного растворения крупинок сахара, после чего разложить по простерилизованным банкам и, не накрывая крышками, оставить при комнатной температуре на 2 суток.

4. По истечении указанного времени емкости закатать и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из чернослива с красным вином и орегано

500 г чернослива
100 мл воды
100 мл сухого красного вина
5 г чесночного порошка
10 г сушеной зелени орегано

10 г молотой корицы

1. Чернослив перебрать, тщательно промыть, мелко нарезать, залить водой и вином и варить на слабом огне до некоторого уменьшения объема. Затем все растереть с помощью блендера.

2. В полученную массу ввести чесночный порошок, зелень орегано и корицу, хорошо перемешать, довести до кипения и снять с плиты.

3. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соусы-заправки для супов

Соус «Харчо»

2 кг помидоров
500 г сладкого перца
1 стручок красного горького перца
5 зубчиков чеснока
50 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
20 мл растительного масла
10 г соли

1. Помидоры вымыть, подсушить на салфетке или полотенце, нарезать крупными кусочками и переложить в чистую эмалированную емкость.
2. Добавить очищенный от семян и плодоножек и измельченный сладкий и горький перец, толченый чеснок и соль.
3. Массу варить на слабом огне в течение 20–30 минут, после чего растереть до образования однородной кашицы с помощью блендера, ввести нашинкованную зелень укропа и петрушки и кипятить все на небольшом огне еще 15 минут.
4. Готовый соус горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус из сладкого перца с чесноком и зеленью

500 г сладкого перца
300 г чеснока
100 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
300 г томатной пасты

1. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и плодоножек, а затем пропустить вместе с чесноком через мясорубку.
2. В полученную массу всыпать нашинкованную зелень укропа и петрушки, ввести томатную пасту и хорошо все перемешать.
3. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Соус томатный с острым перцем и пряностями

2 кг помидоров
100 г красного сладкого перца
2 стручка красного горького перца
500 г репчатого лука
5 зубчиков чеснока
100 мл растительного масла
50 мл столового уксуса
2 лавровых листа
10 г сушеной зелени эстрагона
10 г сушеной зелени любистока
10 г сушеной зелени базилика
20 г соли
30 г сахара

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком или бланшировать в течение 2–3 минут, затем опустить в холодную воду, очистить от кожицы и крупно нарубить.

2. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Лук и чеснок измельчить и спассеровать в разогретом растительном масле.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, выложить в эмалированную посуду и кипятить на слабом огне до уменьшения в объеме вдвое.

4. Всыпать соль, сахар, растертый в порошок лавровый лист, зелень эстрагона, любистка и базилика, влить уксус и прогревать в течение 5–7 минут, а затем снять с плиты.

5. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам и пастеризовать 30 минут при температуре 80–85 °С, после чего закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с луком, чесноком и лавровым листом

2 кг помидоров
400 г репчатого лука
10 зубчиков чеснока
150 мл растительного масла
3 лавровых листа
30 г сахара
30 г соли
3 г красного молотого перца

3 г черного молотого перца

1. Заранее вымытые и очищенные от плодоножек помидоры выдержать в кипятке в течение 15 минут, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками.

2. В разогретом растительном масле спассеровать до золотистого цвета нашинкованный лук, а затем добавить чеснок, растертый в ступке с солью.

3. Все кипятить на слабом огне в течение 10–15 минут, потом положить помидоры, всыпать сахар, молотый лавровый лист, красный и черный перец.

4. Полученную массу тщательно перемешать и потомить еще 30–40 минут, после чего снять с плиты.

5. Готовый соус горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с кореньями и чесноком

3 кг помидоров
70 мл столового уксуса
20 г корня петрушки
20 г корня сельдерея
2 зубчика чеснока
100 г сахара
10 г соли
1 г черного молотого перца
молотая гвоздика и корица по вкусу

1. Помидоры вымыть, пробланшировать или обдать кипятком, затем опустить в холодную воду, очистить от кожицы, нарезать крупными кусочками, выложить в чистую емкость и варить на слабом огне до размягчения и некоторого выпаривания жидкости.

2. Полученную массу протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера до образования однородного пюре, после чего соединить с сахаром, солью, измельченными корнями петрушки и сельдерея, толченым чесноком, уксусом, молотой гвоздикой и корицей. Все тщательно перемешать и варить на небольшом огне до уменьшения в объеме вдвое.

3. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной

температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с луком, чесноком и горчицей

2 кг помидоров
500 г репчатого лука
5 зубчиков чеснока
20 г соли
20 г сахара
70 мл столового уксуса
1 г черного молотого перца
1 г душистого молотого перца
1 г молотой гвоздики
1 г молотой корицы
3 г горчичного порошка

1. Созревшие помидоры рассортировать, очистить от плодоножек и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем снять кожицу, крупно нарезать и выложить в эмалированную посуду.
2. Добавить нарубленный лук, все перемешать и прогревать на слабом огне до уменьшения первоначального объема вдвое.
3. Ввести смесь, полученную из растертых в ступке чеснока, гвоздики, корицы, горчичного порошка, соли, сахара, черного и душистого перца.
4. Полученную массу проварить еще 10–15 минут, после чего снять с плиты.
5. Готовый соус горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с баклажанами, стручковой фасолью и зеленью

1 кг помидоров
600 г баклажанов
500 г сладкого перца
200 г стручковой фасоли
50 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
соль по вкусу

1. Баклажаны вымыть, нарезать тонкими кружками, залить

подсоленной водой и оставить на 30 минут. Сладкий перец и стручки фасоли бланшировать в течение 2–3 минут, после чего откинуть на дуршлаг, дать остыть и нарубить.

2. Помидоры перебрать, опустить в кипяток на 5–7 минут, очистить от кожицы, нарезать крупными кусочками, переложить в эмалированную емкость и потомить на небольшом огне 7–10 минут до размягчения.

3. Полученную массу протереть сквозь сито.

4. Томатное пюре довести до кипения, всыпать 20 г соли, добавить нарезанные небольшими кубиками баклажаны, стручковую фасоль, сладкий перец и нашинкованную зелень укропа и петрушки. Все тщательно перемешать и варить на небольшом огне 30 минут.

5. Готовый соус разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус томатный с баклажанами, морковью и сладким перцем

3 кг помидоров
1 кг баклажанов
500 г сладкого перца
500 г репчатого лука
500 г моркови
100 г зелени петрушки
50 г зелени укропа
150 г пшеничной муки
70 мл растительного масла
5 горошин душистого перца
1 г черного молотого перца

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком и быстро опустить в холодную воду. Затем плоды очистить от кожицы, нарезать, выложить в эмалированную посуду и варить в течение 20–30 минут до размягчения.

2. Полученную массу протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера до образования однородного пюре.

3. Томатную пасту поместить на слабый огонь и кипятить до уменьшения в объеме вдвое.

4. Добавить нарезанные небольшими тонкими пластинками, запанированные в муке и обжаренные в растительном масле баклажаны, измельченный сладкий перец, нашинкованный лук,

натертую на крупной терке морковь, всыпать нарубленную зелень петрушки и укропа, душистый и черный перец. Все тщательно перемешать и потомить в течение 50–60 минут.

5. Готовый соус горячим переложить в предварительно простерилизованные банки, пастеризовать 30 минут при температуре 80–85 °С, после чего закатать и выдержать при комнатной температуре до полного остывания, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соусы-пасты

Соус-паста томатный с морковью, луком и чесноком

3 кг томатной пасты
1 кг моркови
500 г репчатого лука
300 мл 6 %-ного уксуса
200 г сахара
100 г соли
250 мл растительного масла
5 зубчиков чеснока
2 г молотой корицы
2 г молотой гвоздики
1 г черного молотого перца
1 г молотого душистого перца

1. Морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой.
2. Растительное масло разогреть в сковороде, после чего положить в нее нашинкованный полукольцами лук и спассеровать до золотистого цвета. Затем добавить морковь и растолченный чеснок.
3. Все хорошо перемешать и потомить на слабом огне в течение 7–10 минут.
4. Снять с плиты, дать немного остыть, растереть с помощью блендера в однородную кашицу, ввести томатную пасту, всыпать сахар, корицу, гвоздику, соль, черный и душистый перец, влить уксус. Еще раз тщательно все перемешать, довести до кипения и снять с плиты.
5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус-паста томатный с зернами горчицы

2 кг помидоров
200 г репчатого лука
15 г соли
30 г сахара
5 г зерен горчицы
3 горошины черного перца
3 звездочки гвоздики

3 горошины душистого перца
2 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, некрупно нарезать, переложить в эмалированную посуду и потомить на слабом огне до размягчения.

2. Томатную массу протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера в пюре.

3. Добавить соль, сахар, черный, красный и душистый перец, гвоздику и семена горчицы.

4. Все тщательно перемешать и прокипятить на небольшом огне до уменьшения первоначального объема на треть, после чего растереть с помощью блендера, еще раз довести до кипения и снять с плиты.

5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темном и прохладном месте.

Соус-паста томатный со сладким перцем и луком

2 кг помидоров
2 кг сладкого перца
1 кг репчатого лука
20 г соли
50 г сахара
2 г черного молотого перца
2 г молотой корицы
2 г молотой гвоздики

1. Хорошо созревшие мясистые помидоры вымыть, бланшировать или обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кусочками. Лук очистить и нашинковать. У стручков сладкого перца удалить семена, перегородки и плодоножки и нарубить.

2. Подготовленные овощи соединить, выложить в эмалированную емкость и варить на слабом огне до уменьшения первоначального объема вдвое.

3. Растереть все с помощью блендера до образования однородного пюре, всыпать соль, сахар, корицу, черный перец и гвоздику.

4. Полученную массу тщательно перемешать и прокипятить в течение 2–3 минут.

5. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус-паста томатный с кабачками и морковью

2 кг помидоров
2 кг кабачков молочной спелости
1 кг моркови
1 кг репчатого лука
200 мл растительного масла
20 г соли
2 г черного молотого перца
2 г молотой гвоздики
50 мл яблочного уксуса

1. Вымытые и очищенные помидоры, кабачки, лук и морковь по отдельности растереть с помощью блендера в однородное пюре. Все соединить, влить растительное масло и яблочный уксус, всыпать соль, черный перец и гвоздику. Все тщательно перемешать и варить, не допуская подгорания, на слабом огне до уменьшения объема вдвое, после чего снять с плиты.

2. Готовый соус горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус-паста томатный с яблоками, луком и чесноком

1 кг помидоров
1 кг яблок кислых сортов
300 г репчатого лука
5 зубчиков чеснока
2 г черного молотого перца
2 г молотого душистого перца
20 г соли

1. Помидоры вымыть, подсушить на салфетке или полотенце, обдать кипятком, сразу же опустить в холодную воду, снять кожицу, нарезать крупными кусочками, выложить в эмалированную посуду и прогревать на слабом огне до размягчения, а затем протереть сквозь сито.

2. В томатное пюре ввести очищенные от кожуры и семян и натертые на крупной терке яблоки, растолченный чеснок, всыпать соль, черный и душистый перец.

3. Хорошо все перемешать и уварить до уменьшения первоначального объема вдвое, после чего растереть с помощью блендера, довести до кипения и снять с плиты.

4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус-паста тыквенный с лимонным соком

1 кг мякоти тыквы
300 г помидоров
200 г сладкого перца
100 г репчатого лука
3 зубчика чеснока
30 мл растительного масла
10 г соли
10 мл лимонного сока
10 г сушеных прованских трав

1. Мякоть тыквы, вымытые помидоры, сладкий перец и очищенный лук выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом, поместить в разогретую до 180 °С духовку и запекать в течение 40 минут.
2. Овощи, дав им немного остыть, растереть с помощью блендера в однородную кашицу и удалить кожицу.
3. В полученную массу ввести свежеотжатый лимонный сок, толченый чеснок, соль и измельченные в порошок прованские травы. Все тщательно перемешать и прокипятить на слабом огне в течение 20–30 минут, после чего снять с плиты.
4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус-паста из сладкого перца с грецкими орехами

500 г сладкого перца
100 г репчатого лука
50 мл растительного масла
50 г ядер грецких орехов
2 зубчика чеснока
30 г сахара
10 мл лимонного сока
10 г соли
3 г молотого перца чили
2 г семян зиры

1. Плоды сладкого перца с мясистой мякотью вымыть,

подсушить на салфетке или полотенце и запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20–30 минут, после чего очистить от кожицы и измельчить.

2. Лук нарубить и вместе с нарезанным пластиками чесноком спассеровать в разогретом растительном масле. Семена зиры растереть в порошок.

3. Ядра грецких орехов мелко нарубить или раздробить в ступке.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить свежеотжатый лимонный сок и перец чили, тщательно все перемешать и потомить на слабом огне 10–15 минут, после чего растереть с помощью блендера.

5. Полученное пюре снова поставить на плиту, добавить соль, сахар и варить до загустения.

6. Готовый соус горячим разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус-паста из горького перца с имбирем

500 г красного горького перца
15 зубчиков чеснока
500 г репчатого лука
5 г корня имбиря
150 мл растительного масла
20 г соли

1. Растительное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем по отдельности нарезанный тонкими пластинками чеснок, нашинкованный лук и нарубленный горький перец.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить тертый корень имбиря, влить растительное масло и всыпать соль.

3. Растереть все с помощью блендера до образования однородной массы и варить на слабом огне до загустения.

4. Готовый соус в горячем виде разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув емкости вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Соус-паста чесночный

400 г чеснока
100 мл растительного масла

1. Зубчики чеснока очистить, вымыть, нарубить и с помощью блендера растереть вместе с растительным маслом до образования однородной кашицы.

2. Готовый соус разложить по небольшим простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Соус-паста имбирно-чесночный

200 г корня имбиря
200 г чеснока

1. Корень имбиря очистить, промыть, подсушить на салфетке или полотенце, нарезать небольшими кусочками и растереть вместе с зубчиками чеснока с помощью блендера.

2. Полученную массу тщательно перемешать, разложить по простерилизованным баночкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Соусы на основе хрена

Соус из хрена с яблоками и майонезом

300 г корня хрена
300 г яблок кислых сортов
10 г майонеза

1. Корень хрена очистить, вымыть и пропустить через мясорубку.
2. Полученную массу соединить с натертыми на мелкой терке яблоками, добавить майонез и хорошо перемешать. Готовый соус разложить по простерилизованным баночкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Соус из хрена с яблоками и лимоном

200 г корня хрена
500 г яблок кислых сортов
10 г сахара
10 г соли
10 мл лимонного сока
10 г цедры лимона
50 мл воды
30 мл растительного масла

1. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную посуду, добавить воду и томить на слабом огне до размягчения.
2. Полученную массу растереть с помощью блендера в пюре вместе с очищенным корнем хрена, солью, сахаром, растительным маслом, соком и цедрой лимона.
3. Все тщательно перемешать, прокипятить на небольшом огне в течение 15–20 минут и снять с плиты.
4. Готовый соус разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Соус из хрена с помидорами и чесноком

300 г корня хрена
1 кг помидоров
7 зубчиков чеснока

5 г соли
10 мл растительного масла

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и пропустить через мясорубку или растереть с помощью блендера вместе с чесноком и корнем хрена.
2. Полученную массу приправить солью, влить растительное масло и хорошо перемешать.
3. Готовый соус разложить по простерилизованным баночкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Соус из хрена со сладким перцем и чесноком

300 г корня хрена
300 г сладкого перца
5 зубчиков чеснока
10 мл лимонного сока
10 г сахара
5 г соли

1. Корень хрена очистить, тщательно промыть под струей проточной воды, подсушить на салфетке или полотенце и пропустить через мясорубку.
2. Полученную массу соединить с предварительно очищенным от семян и растертым с помощью блендера сладким перцем, добавить растолченный чеснок, лимонный сок, соль, сахар и тщательно все перемешать. Готовый соус разложить по простерилизованным баночкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Соус из хрена со свеклой и уксусом

300 г корня хрена
300 г свеклы
10 г сахара
5 г соли
10 мл столового уксуса

1. Корень хрена очистить, тщательно промыть под струей проточной воды, подсушить на хлопчатобумажной салфетке или полотенце, пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера.
2. В полученную массу добавить предварительно сваренную и натертую на мелкой терке свеклу, всыпать сахар и соль, влить

уксус и тщательно перемешать до образования однородной массы. Готовый соус разложить по простерилизованным баночкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

Популярные соусы мира

Итальянские соусы

Песто традиционный

200 г зелени базилика
100 г сыра пармезан
2 зубчика чеснока
50 г ядер кедровых орешков
100 мл растительного масла

1. Свежую зелень базилика промыть под струей проточной воды и обсушить на салфетке или полотенце, вместе с сыром, чесноком и кедровыми орешками выложить в чашу блендера, добавить растительное масло и растереть об образования однородной массы.

2. Готовый соус можно хранить в холодильнике в закрытой посуде в течение 3 суток.

Песто из зелени сельдерея с кедровыми орехами, сыром и чесноком

400 г зелени сельдерея
100 г зелени петрушки
100 г сыра твердых сортов
100 г ядер кедровых орешков
100 мл растительного масла
2 зубчика чеснока
2 г соли

1. Зелень сельдерея и петрушки промыть, обсушить на салфетке или полотенце и растереть с помощью блендера вместе с чесноком, кедровыми орешками, растительным маслом и солью до образования однородной массы.
2. Добавить натертый на крупной терке сыр и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус выдержать при комнатной температуре в течение 30–40 минут, а затем подать на стол к основному блюду.

Песто из зелени петрушки и кинзы с соком лайма

100 г зелени петрушки
100 г зелени кинзы
2 зубчика чеснока
20 мл сока лайма
50 г семян тыквы
50 мл растительного масла
2 г черного молотого перца
5 г соли

1. Зелень кинзы и петрушки промыть, обсушить на салфетке или полотенце, выложить вместе с чесноком и семенами тыквы в чашу блендера, всыпать черный перец и соль, влить сок лайма, растительное масло и растереть до образования однородной массы.
2. Готовый соус выдержать в течение 1 часа при комнатной температуре, а затем подать на стол к основному блюду.

Песто из зелени петрушки и базилика с кедровыми орехами и сыром

100 г зелени петрушки
100 г зелени базилика
4 зубчика чеснока
100 г ядер кедровых орешков
100 г сыра твердых сортов

200 мл растительного масла
2 г соли

1. Зелень петрушки и базилика промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке и переложить в чашу блендера. Добавить чеснок, кедровые орешки, всыпать соль, влить растительное масло и хорошо все растереть.
2. В полученную массу всыпать натертый на крупной терке сыр. Все тщательно перемешать и оставить при комнатной температуре на 30 минут. Готовый соус можно подать к мясным блюдам или с бутербродами.

Песто из зелени петрушки с грецкими орехами и перцем чили

200 г зелени петрушки
2 зубчика чеснока
100 г ядер грецких орехов
100 г сыра твердых сортов
200 мл растительного масла
20 г семян кунжута
10 г перца чили
2 г белого молотого перца
2 г соли

1. Зелень петрушки хорошо промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце и переложить в чашу блендера. Добавить чеснок, ядра грецких орехов, нарубленный сыр, очищенный от семян перец чили и растереть до образования однородной массы.
2. Всыпать соль, белый перец и предварительно спассерованные на сухой сковороде семена кунжута, влить растительное масло и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус сразу подать на стол.

Песто из зелени петрушки с миндалем и анчоусами

300 г зелени петрушки
100 г зелени базилика
200 г ядер грецких орехов
200 г ядер миндаля
100 г анчоусов
2 зубчика чеснока
50 г сыра твердых сортов

10 мл бальзамического уксуса
100 мл растительного масла

1. Зелень петрушки и базилика промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце и нашинковать. Анчоусы размять вилкой. Ядра грецких орехов и миндаля раздробить.

2. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Сыр натереть на крупной терке.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, измельчить с помощью блендера до образования однородной массы, влить бальзамический уксус, растительное масло и тщательно все перемешать.

4. Готовый соус подать на стол к пасте или мясу.

Песто из базилика с овечьим сыром и орехами пинии

200 г зелени базилика
100 г зелени петрушки
1 зубчик чеснока
50 г овечьего сыра
50 г сыра твердых сортов
50 г ядер орехов пинии
50 г ядер грецких орехов
150 мл растительного масла
5 г соли

1. Зелень базилика и петрушки хорошо промыть, обсушить на салфетке или полотенце и выложить в чашу блендера.

2. Добавить чеснок, раскрошенный овечий и натертый на крупной терке твердый сыр, ядра орехов и соль, влить растительное масло и растереть все до образования однородной массы.

3. Готовый соус сразу подать на стол к любому основному блюду.

Песто из базилика и мяты с сыром и лимоном

200 г зелени базилика
200 г листьев мяты
2 зубчика чеснока
200 г сыра Фета
100 г ядер грецких орехов
100 мл растительного масла
20 мл лимонного сока

2 г цедры лимона
2 г соли
2 г черного молотого перца

1. Зелень базилика и листья мяты промыть, обсушить на салфетке или полотенце и выложить в чашу блендера.

2. Добавить чеснок, сыр, грецкие орехи, сок и цедру лимона, всыпать соль и черный перец, влить растительное масло и растереть до образования однородной массы.

3. Готовый соус подать к пасте или блюдам из баранины.

Песто из базилика с горчицей

100 г зелени базилика
2 яичных желтка
5 г столовой горчицы
5 мл винного уксуса
200 мл растительного масла
2 г соли

1. Яичные желтки взбить с солью, горчицей, винным уксусом и растительным маслом.

2. В полученную смесь добавить предварительно промытую и нашинкованную зелень базилика и растереть все с помощью блендера до образования однородной смеси.

3. Готовый соус сразу подать на стол.

Песто из базилика с лимоном и чесноком

200 г зелени базилика
100 г лимона
100 г сыра твердых сортов
100 г ядер кедровых орешков
2 зубчика чеснока
50 мл растительного масла
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Зелень базилика промыть под струей проточной воды, бланшировать 1–2 минуты, обсушить на салфетке или полотенце и переложить в чашу блендера.

2. Добавить лимон, измельченный сыр, чеснок, кедровые орешки, черный перец и соль, влить растительное масло и растереть до образования однородной массы.

3. Готовый соус подать на стол к пасте или мясным блюдам.

Песто из базилика с фисташками

200 г зелени базилика
100 г листьев шпината
50 г ядер фисташек
50 г сыра твердых сортов
2 зубчика чеснока
50 мл растительного масла
10 мл лимонного сока
2 г соли

1. Зелень базилика и листья шпината промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце, мелко нарубить, соединить с дробленными ядрами фисташек, натертым на крупной терке сыром, толченым чесноком и свежеотжатым лимонным соком, всыпать соль и влить растительное масло.
2. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.
3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Песто из зелени кинзы с горьким перцем и яблочным уксусом

400 г зелени кинзы
70 г горького перца
200 г ядер грецких орехов
10 мл яблочного уксуса
50 мл воды
2 г соли

1. Зелень кинзы промыть, обсушить на салфетке или полотенце, нашинковать, соединить с очищенным от семян и измельченным горьким перцем, раздробленными ядрами грецких орехов и солью.
2. Полученную смесь переложить в чашу блендера, влить кипяченую воду, яблочный уксус и растереть до образования однородной массы.
3. Готовый соус подать на стол к мясным блюдам или пасте.

Песто из зелени кинзы с ядрами миндаля и луком

400 г зелени кинзы

200 г ядер миндаля
200 мл воды
50 г красного репчатого лука
10 г перца чили
100 мл растительного масла
3 г соли

1. Ядра миндаля залить водой, довести до кипения и прогревать в течение 1 минуты, после чего дать остыть и очистить от кожицы.
2. Зелень кинзы промыть, обсушить на салфетке или полотенце и нарубить. Лук нашинковать. Перец чили очистить от семян и нарубить.
3. Подготовленные ингредиенты соединить, всыпать соль, влить растительное масло, переложить в чашу блендера и растереть до образования однородной массы.
4. Готовый соус подать на стол к мясу или пасте.

Песто из мяты с орехами кешью

200 г листьев мяты
200 г цедры лимона
2 зубчика чеснока
50 г ядер орехов кешью
2 г сахара
100 мл растительное масло

1. Свежие листья мяты соединить с цедрой лимона, чесноком и орехами, добавить сахар и растительное масло.
2. Полученную смесь переложить в чашу блендера и растереть до образования однородной массы.
3. Готовый соус хранить в холодильнике.

Песто из арахиса с перцем чили и пряными травами

200 г ядер арахиса
200 г зелени базилика
100 г листьев мяты
50 г зелени сельдерея
10 г перца чили
10 г корня имбиря
3 зубчика чеснока
30 мл лимонного сока
5 г сахара

5 г соли
200 мл растительного масла

1. Ядра арахиса обжарить на сухой сковороде, раздробить, соединить с нашинкованной зеленью базилика, сельдерея и листьями мяты.

2. Добавить толченый чеснок, натертый корень имбиря и нарубленный перец чили, влить лимонный сок и растительное масло, всыпать соль и сахар.

3. Полученную массу тщательно перемешать. Готовый соус использовать для заправки пасты.

Песто из помидоров с зеленью и чесноком

200 г помидоров
200 г зелени базилика
200 г зелени петрушки
100 г сыра твердых сортов
2 зубчика чеснока
200 мл растительного масла
5 г соли

1. Помидоры бланшировать 1–2 минуты, быстро остудить в холодной воде, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. В полученную массу ввести нашинкованную зелень базилика и петрушки, натертый на крупной терке сыр, толченый чеснок, всыпать соль, влить растительное масло и тщательно все перемешать.

3. Готовый соус сразу подать на стол к основному блюду: мясу на решетке, минестроне или легкому овощному супу.

Песто из вяленых помидоров с кедровыми орехами

200 г вяленых помидоров
100 г зелени базилика
50 г сыра твердых сортов
50 г ядер кедровых орешков
2 зубчика чеснока
200 мл овощного бульона
20 мл растительного масла
5 г картофельного крахмала
2 г белого молотого перца
2 г соли
Сахар по вкусу

1. Помидоры мелко нарезать, залить овощным бульоном и прокипятить в течение 5–7 минут, после чего снять с плиты и оставить при комнатной температуре на 10 минут.

2. Перелить все в чашу блендера, добавить нарубленную зелень базилика, чеснок, кедровые орешки, белый перец, соль, сахар и растительное масло.

3. Все растереть до образования однородной массы, довести до кипения, соединить с растворенным в небольшом количестве воды крахмалом, натертым на крупной терке сыром и кипятить еще 1–2 минуты.

4. Готовый соус можно хранить в холодильнике не более 3 суток.

Песто из зеленого горошка с миндалем и мятой

300 г зеленого горошка
50 г ядер миндаля
50 г сыра твердых сортов
50 г листьев мяты
50 мл растительного масла
10 мл лимонного сока
5 г цедры лимона
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Зеленый горошек бланшировать 1–2 минуты, после чего откинуть на дуршлаг, промыть и переложить в чашу блендера.

2. Добавить дробленые ядра миндаля, натертый на крупной терке сыр, нашинкованные листья мяты, цедру и свежеотжатый сок лимона, всыпать черный перец и соль, влить растительное масло и измельчить все до образования однородной массы.

3. Готовый соус подать на стол к мясу или пасте.

Песто из брокколи с грецкими орехами и лимоном

500 г брокколи
200 г зелени базилика
50 г лимона
200 г ядер грецких орехов
3 зубчика чеснока
100 мл растительного масла
3 г черного молотого перца
2 г соли

1. Брокколи промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце, некрупно нарубить и соединить с нашинкованной зеленью базилика, измельченным лимоном, толченым чесноком и дробленными ядрами грецких орехов, всыпать соль и черный перец.

2. Все переложить в чашу блендера и растереть до образования однородной массы.

3. Готовый соус подать на стол к пасте или мясным блюдам.

Песто из чеснока, зелени и кедровых орешков

10 зубчиков чеснока
200 г зелени петрушки
100 г зелени базилика
50 г ядер кедровых орешков
10 г перца чили
100 мл растительного масла

1. Ядра кедровых орешков, промытую зелень петрушки и базилика, толченый чеснок и измельченный перец чили выложить в чашу блендера, влить растительное масло и растереть все до образования однородной массы.

2. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Песто из шпината с сыром и кедровыми орешками

500 г листьев шпината
100 г зелени петрушки
3 зубчика чеснока
100 г сыра твердых сортов
100 г ядер кедровых орешков
100 мл растительного масла
2 г соли

1. Листья шпината и зелень петрушки хорошо промыть, обсушить на салфетке или полотенце и переложить в чашу блендера.

2. Добавить толченый чеснок и кедровые орешки, всыпать соль, влить растительное масло и растереть до образования однородной массы.

3. Ввести натертый на крупной терке сыр и тщательно перемешать. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Песто из оливок с чесноком и луком

500 г оливок (без косточек)
2 зубчика чеснока
50 г репчатого лука
100 г ядер кедровых орешков
100 мл растительного масла

1. Оливки выложить в чашу блендера, добавить чеснок, лук и кедровые орешки, влить растительное масло и растереть все до образования однородной массы.
2. Готовый соус сразу подать на стол.

Песто из зеленого лука с козьим сыром

200 г зелени петрушки
100 г зеленого лука
200 г козьего сыра
200 г сыра твердых сортов
2 зубчика чеснока
100 мл растительного масла

1. Зелень петрушки и зеленый лук промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце и выложить в чашу блендера.
2. Добавить чеснок, твердый и козий сыр, влить растительное масло и растереть до образования однородной массы.
3. Готовый соус сразу подать на стол.

Песто из лука-порея с базиликом и кедровыми орешками

200 г лука-порея
200 г зелени базилика
100 г ядер кедровых орешков
100 г сыра твердых сортов
50 мл растительного масла
5 г цедры лимона
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук-порей хорошо промыть, обсушить на салфетке или полотенце, мелко нарубить, соединить с натертым на крупной терке сыром, кедровыми орешками, нашинкованной зеленью

базилика и измельченной цедрой лимона, всыпать черный перец и соль, влить растительное масло. Переложить все в чашу блендера и растереть до образования пюреобразной массы.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Песто из чесночных стрелок с сыром и кедровыми орешками

200 г чесночных стрелок
50 г ядер кедровых орешков
100 г сыра твердых сортов
50 мл растительного масла
10 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Чесночные стрелки промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце и нашинковать.

2. Соединить с обжаренными на сухой сковороде кедровыми орешками, мелко нарезанным сыром и свежеотжатым лимонным соком, влить растительное масло, всыпать черный перец и соль. Переложить все в чашу блендера и растереть до образования однородной массы.

3. Готовый соус сразу подать на стол к мясу или пасте.

Песто из черемши с орехами кешью, лимоном и сыром

200 г черемши
100 г ядер орехов кешью
50 г лимона
50 г сыра твердых сортов
100 мл растительного масла
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Стебли черемши промыть, обсушить на салфетке или полотенце, затем соединить с очищенным от косточек лимоном, дробленными орехами и измельченным сыром, всыпать черный перец и соль, влить растительное масло.

2. Все растереть с помощью блендера до образования однородной массы.

3. Готовый соус сразу подать на стол к основному блюду.

Песто из рукколы с сыром и фисташками

300 г рукколы
100 г сыра твердых сортов
50 г ядер фисташек
1 зубчик чеснока
10 мл лимонного сока
10 г цедры лимона
100 мл растительного масла
2 г соли

1. Рукколу промыть, обсушить на салфетке или полотенце и переложить в чашу блендера. Добавить натертый на крупной терке сыр, раздробленные ядра фисташек, чеснок, цедру и сок лимона, влить растительное масло, всыпать соль.
2. Растереть все до образования однородной густой массы.
3. Готовый соус хранить в плотно закрытой таре в холодильнике не более 3 дней.

Песто из рукколы с грецкими орехами и чесноком

400 г рукколы
200 г ядер грецких орехов
100 г сыра твердых сортов
5 зубчиков чеснока
100 мл растительного масла
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Рукколу промыть под струей проточной воды, подсушить на салфетке или полотенце, нашинковать и смешать с дробленными ядрами грецких орехов, измельченным сыром, толченым чесноком, растительным маслом, солью и черным перцем.
2. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.
3. Готовый соус сразу подать на стол. Хранить его следует в холодильнике в плотно закрытой посуде (не более 3 суток).

Песто из свеклы с луком

1 кг свеклы (с ботвой)
50 г репчатого лука
200 г ядер грецких орехов
3 зубчика чеснока
2 г черного молотого перца

2 г красного молотого перца
50 мл растительного масла
2 г соли

1. Свеклу вымыть, очистить и натереть на средней терке.
2. Свекольную ботву промыть, бланшировать в кипящей воде 1–2 минуты, после чего откинуть на дуршлаг, дать остыть, нашинковать и переложить в разогретую сковороду.
3. Добавить растительное масло, измельченные корнеплоды, толченый чеснок, дробленые ядра орехов и нарубленный лук, всыпать соль, красный и черный перец и тушить в течение 5–7 минут.
4. Полученную массу растереть с помощью блендера и довести до кипения.
5. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Песто из спаржи и шпината с фисташками

200 г спаржи
100 г листьев шпината
50 г ядер фисташек
2 зубчика чеснока
50 г сыра твердых сортов
50 мл растительного масла
10 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Стебли спаржи и листья шпината хорошо промыть, обсушить на салфетке или полотенце и мелко нарезать. Ядра фисташек бланшировать 1–2 минуты, очистить от кожицы, раздробить и обжарить на сухой сковороде. Сыр натереть на крупной терке.
2. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить свежеотжатый лимонный сок и растительное масло, всыпать соль и черный перец.
3. Все измельчить с помощью блендера до образования однородной массы.
4. Готовый соус подать на стол к основному блюду. Хранить его можно не более 3 суток в холодильнике в закрытой таре.

Соус из маринованных помидоров

500 г маринованных (или соленых) помидоров

3 зубчика чеснока
100 г зелени базилика
30 мл растительного масла
2 г красного молотого перца
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Помидоры очистить от кожицы, размять вилкой, выложить в сотейник или на сковороду с разогретым растительным маслом.

2. Добавить толченый или измельченный на мелкой терке чеснок, предварительно промытую и нашинкованную зелень базилика, всыпать соль, красный и черный перец.

3. Все хорошо перемешать и держать на слабом огне 3–5 минут, после чего снять с плиты и дать остыть.

4. Готовый соус подать на стол к мясному или рыбному блюду.

Соус томатный неаполитанский

1 кг маринованных помидоров
200 г свежих помидоров
50 г репчатого лука
3 зубчика чеснока
20 г томатной пасты
20 мл растительного масла
10 г сахара
10 г сушеной зелени орегано
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук очистить, нашинковать и пассеровать в разогретом растительном масле до прозрачности вместе с толченым чесноком.

2. Добавить очищенные и нарубленные маринованные помидоры, растертую в порошок зелень орегано и томатную пасту, всыпать сахар, соль и черный перец.

3. Все перемешать и кипятить на слабом огне в течение 15–20 минут (до небольшого загустения).

4. По истечении указанного времени ввести свежие помидоры, предварительно сняв с них кожицу.

5. Полученную массу тщательно перемешать, потомить еще 2–3 минуты, затем растереть с помощью блендера и довести до кипения, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.

6. Готовый соус подать на стол к пасте.

Соус томатный со сладким перцем и луком

200 г помидоров
100 г красного сладкого перца
50 г репчатого лука
200 мл мясного бульона
20 мл растительного масла
20 г томатной пасты
5 г сушеных прованских трав
2 г черного молотого перца 2 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 2–3 минуты или подержать в кипятке 5–7 минут, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.
2. Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой, вместе с нашинкованным луком выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и спассеровать.
3. Добавить томатное пюре, хорошо перемешать, всыпать растертые в порошок прованские травы, соль и черный перец, ввести томатную пасту, влить мясной бульон.
4. Полученную массу, периодически помешивая, держать на слабом огне в течение 10–15 минут, затем снять с плиты и дать остыть.
5. Готовый соус подать на стол к спагетти или пасте.

Соус сливочный

300 мл жирных сливок
50 г сливочного масла
100 г сыра твердых сортов
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сливки довести до кипения на слабом огне вместе со сливочным маслом.
2. В полученную массу ввести натертый на крупной терке сыр, всыпать черный перец и соль.
3. Непрерывно помешивая, прокипятить все в течение 1 минуты, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре. Готовый соус подать на стол к пасте.

Соус из маринованных помидоров с грибами

500 г маринованных (или соленых помидоров)
300 г шампиньонов
200 г белых грибов
200 г томатной пасты
50 г моркови
50 г репчатого лука
20 г корня сельдерея
150 мл грибного бульона
20 мл растительного масла
3 зубчика чеснока
20 мл сухого красного вина
10 г сахара
10 г сушеной зелени орегано
1 лавровый лист
5 г сушеной зелени тимьяна
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук очистить, нашинковать, вместе с измельченным корнем сельдерея и натертой на терке морковью выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, посыпать солью и черным перцем, хорошо перемешать и тушить в течение 5–7 минут. Добавить толченый чеснок, влить вино и держать на слабом огне еще 2–3 минуты.

2. Соединить с нарубленными шампиньоны и белыми грибами, ввести протертую сквозь сито мякоть помидоров, томатную пасту, сахар, измельченный в порошок лавровый лист, зелень тимьяна и орегано, влить грибной бульон.

3. Полученную массу хорошо перемешать и потомить в течение 30–40 минут, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Путанеска»

200 г помидоров
100 г анчоусов
2 зубчика чеснока
50 г маслин
30 г консервированных каперсов
100 мл растительного масла
20 г томатной пасты
2 г красного молотого перца

1. Помидоры бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. Чеснок растолочь, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и пассеровать до золотистого цвета.

3. Ввести пюре из помидоров и томатную пасту, добавить размятые анчоусы, мелко нарезанные маслины, консервированные каперсы и всыпать красный перец.

4. Полученную массу хорошо перемешать и прогревать на слабом огне в течение 7–10 минут.

5. Готовый соус сразу подать на стол к спагетти.

Соус сырный с горчицей

200 мл жирных сливок
200 г сыра твердых сортов
30 г горчичного порошка
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сливки перелить в сотейник и довести до кипения на небольшом огне.

2. Всыпать натертый на крупной терке сыр, горчичный порошок, черный перец и соль. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 5 минут.

3. Готовый соус подать на стол к пасте или спагетти.

Соус «Карбонара»

200 г сметаны
200 г ветчины
100 г сыра твердых сортов
3 яичных желтка
2 зубчика чеснока
20 мл растительного масла
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Чеснок очистить, растолочь, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и пассеровать до золотистого оттенка.

2. Добавить некрупно нарубленную ветчину. Все прогревать в течение 2–3 минут, после чего влить сметану, растертую с яичными желтками, солью и черным перцем.

3. Полученную массу держать на слабом огне, не доводя до

кипения, еще 2–3 минуты, а затем всыпать натертый на крупной терке сыр, через 1 минуту снять с плиты и дать немного остыть.

4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Испанские соусы

Соус мясной

300 г филе телятины
500 мл говяжьего бульона
100 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
50 г репчатого лука
20 г зелени петрушки
50 мл белого вина
10 г пшеничной муки
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Филе телятины промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце, пропустить через мясорубку, выложить в сотейник с растопленным сливочным маслом и тушить в течение 15–20 минут.

2. По истечении указанного времени добавить нарубленный лук, толченый чеснок и нашинкованную зелень петрушки, влить вино и говяжий бульон, всыпать соль, черный перец и обжаренную на сухой сковороде муку.

3. Полученную массу перемешать и держать на слабом огне еще 15–20 минут, после чего процедить через мелкое сито и дать остыть. Соус подать на стол к блюду из яиц или мяса.

Соус рыбный «Фумет»

500 г филе угря
1 голова морского дьявола
1 голова хека
2 л воды
100 г моркови
100 г лука-порея
3 зубчика чеснока
2 г черного молотого перца
5 г соли

1. Морские полуфабрикаты промыть, переложить в кастрюлю, залить водой и кипятить на слабом огне до некоторого уваривания и уменьшения первоначального объема.

2. Ввести натертую на крупной терке морковь, мелко нарубленный лук-порей, всыпать соль и черный перец.

3. Все хорошо перемешать и держать на небольшом огне еще 20–30 минут, после чего снять с плиты и процедить.

4. Готовый соус сразу подать на стол. Хранить его можно в холодильник в закрытой посуде.

Соус мясной «Фондо»

500 г телячьих ребер
500 г говяжьих косточек
500 г куриной грудки
3 л воды
100 г моркови
100 г лука-порея
3 зубчика чеснока
200 мл белого вина
2 г черного молотого перца
5 г соли

1. Мясные полуфабрикаты промыть, залить водой, поместить на огонь и проварить до уменьшения первоначального объема.

2. Добавить натертую на крупной терке морковь, нашинкованный лук-порей, толченый чеснок, влить белое вино, всыпать соль и черный перец.

3. Все потомить еще 20–30 минут, после чего снять с плиты и процедить.

4. Готовый соус подать на стол к основному блюду. Хранить его можно в холодильнике в плотно закрытых банках.

Соус «Сальса»

200 мл растительного масла
20 мл винного уксуса
3 яйца
500 мл воды
50 г репчатого лука
20 г каперсов
10 г зелени петрушки
2 г соли

1. Яйца сварить вкрутую и очистить. Зелень петрушки промыть, обсушить на салфетке или полотенце, после чего выложить в чашу блендера и добавить нарубленные яйца,

каперсы и лук.

2. Вливая небольшими порциями растительное масло, растереть все до образования однородной пастообразной массы, затем всыпать соль, ввести винный уксус и тщательно перемешать.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Сальса Ромеско»

100 г ядер миндаля
100 г ядер фундука
100 мл растительного масла
30 мл винного уксуса
150 г красного горького перца
500 мл воды
1 зубик чеснока
2 г соли

1. Горький перец вымыть, очистить от семян, залить водой и отварить. Затем откинуть на дуршлаг, соединить с чесноком, дроблеными ядрами миндаля и фундука, влить растительное масло, винный уксус, всыпать соль.

2. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородной смеси.

3. Готовый соус подать на стол к мясным блюдам или пасте.

Соус из миндаля и фундука с помидорами

200 г ядер миндаля
200 г ядер фундука
500 г помидоров
3 зубчика чеснока
2 желтка сваренных вкрутую яиц
200 г красного горького перца
200 мл растительного масла
50 мл винного уксуса
5 г сахара
2 г соли

1. Помидоры вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, вместе с чесноком выложить на противень и запекать при температуре 180 °С в течение 40–50 минут.

2. После этого овощи очистить, измельчить и соединить с раскрошенными яичными желтками и нашинкованным горьким

перцем.

3. Добавить ядра миндаля и фундука, сахар и соль, влить винный уксус, растительное масло и тщательно растереть с помощью блендера до образования однородной массы.

4. Готовый соус подать на стол охлажденным.

Соус «Айоли»

10 зубчиков чеснока
500 мл растительного масла
2 г соли

1. Чеснок очистить и растереть с помощью блендера с добавлением растительного масла и соли до образования однородной массы.

2. Готовый соус охладить и подать на стол к мясу.

Соус майонезный со сладким перцем

300 г домашнего майонеза
150 г томатной пасты
100 г сладкого перца
1 желток сваренного вкрутую яйца
10 г зелени петрушки
2 г соли

1. Сладкий перец вымыть и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 1 часа, после чего снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. Майонез соединить с томатной пастой. В полученную массу добавить яичный желток, мякоть сладкого перца и нашинкованную зелень петрушки, всыпать соль и измельчить все с помощью блендера до образования однородной кашицы.

3. Готовый соус перед подачей на стол поместить в холодильник на 20–30 минут.

Соус винный с овощами

100 г помидора
100 г моркови
50 г репчатого лука
30 г пшеничной муки
50 г сливочного масла
100 мл воды

50 мл красного вина
10 г зелени петрушки
10 г зелени укропа
10 г зелени сельдерея
2 г соли

1. Морковь очистить, натереть на мелкой терке, выложить вместе с нашинкованным луком в сотейник с растопленным сливочным маслом и пассеровать в течение 5 минут.
2. Влить воду, добавить измельченную мякоть помидоров и нарубленную зелень укропа, петрушки и сельдерея, всыпать соль, хорошо все перемешать и потомить на слабом огне 20–30 минут.
3. Всыпать, непрерывно помешивая, предварительно обжаренную на сухой сковороде муку, снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.
4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус винный с грибами

200 г лесных грибов
70 мл белого вина
50 мл говяжьего бульона
20 г сливочного масла
20 г томатной пасты
10 г пшеничной муки

1. Грибы тщательно промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце, нарезать небольшими кусочками, переложить в сковороду с растопленным сливочным маслом и тушить в течение 15–20 минут.
2. Всыпать просеянную через сито муку, тщательно перемешать и держать на небольшом огне еще 5–7 минут.
3. Влить вино и говяжий бульон, ввести томатную пасту и потомить 15–20 минут, после чего снять с плиты и дать остыть. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус винный с овощами и салом

200 г моркови
100 г репчатого лука
100 г сала
50 г пшеничной муки
50 г сливочного масла
1 л говяжьего бульона

20 г томатной пасты
1 лавровый лист
5 г сушеной зелени тимьяна
30 мл белого вина
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Муку просеять через сито, после чего растворить в теплом говяжьем бульоне.
2. Морковь очистить, натереть на мелкой терке, вместе с нашинкованным луком переложить в сковороду, предварительно растопив в ней сало, и спассеровать.
3. Ввести сливочное масло, томатную пасту, растолченный лавровый лист и зелень тимьяна, влить бульон, вино, всыпать соль и черный перец.
4. Все тщательно перемешать и прогревать на слабом огне в течение 5–7 минут, после чего снять с плиты и дать немного остыть.
5. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус йогуртный с горчицей и зеленью петрушки

200 г йогурта
50 г огурца
10 г столовой горчицы
5 г цедры лимона
10 г зелени петрушки
5 г сахара
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Огурец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце и натереть на мелкой терке.
2. Полученную массу соединить с йогуртом, горчицей, измельченной цедрой лимона и нашинкованной зеленью петрушки, всыпать сахар, соль, черный перец и тщательно перемешать.
3. Готовый соус подавать на стол охлажденным.

Соус йогуртный с зеленью петрушки, горчицей и коньяком

200 г йогурта
10 г зелени петрушки

10 г столовой горчицы
5 мл коньяка
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Йогурт соединить с мелко нарезанной зеленью петрушки, затем добавить горчицу, влить коньяк, всыпать соль и черный перец. Полученную массу тщательно перемешать и убрать в холодильник на 10 минут.
2. Готовый соус подать на стол к мясу-барбекю.

Соус йогуртный с огурцом, зеленью сельдерея и луком-шалотом

200 г йогурта
100 г огурца
50 г зелени сельдерея
20 г лука-шалота
1 яйцо
5 г ворчестерского соуса
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Огурец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от кожицы и растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.
2. Полученную массу соединить с нашинкованной зеленью сельдерея, йогуртом, ворчестерским соусом и предварительно сваренным вкрутую и мелко нарубленным яйцом, всыпать соль, черный перец, тщательно все перемешать и убрать в холодильник на 10–15 минут.
3. Готовый соус подать на стол к блюдам из овощей.

Соус йогуртный с томатным соком и горчицей

50 г йогурта
100 мл томатного сока
2 г столовой горчицы
2 г сахара
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Йогурт соединить с томатным соком.
2. В полученную массу добавить горчицу, всыпать сахар, соль

и черный перец. Все хорошо перемешать и убрать в холодильник на 10 минут.

3. Готовый соус подать на стол к блюдам из овощей.

Соус йогуртный со сладким перцем и чесноком

200 г йогурта
2 зубчика чеснока
20 г сладкого перца
20 г репчатого лука
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и измельчить с помощью блендера.

2. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Лук нашинковать.

3. Йогурт слегка взбить с помощью венчика, после чего соединить с подготовленными овощами, всыпать соль, черный перец и тщательно все перемешать.

4. Готовый соус подать на стол к блюдам из овощей.

Соус йогуртный с луком

200 г йогурта
50 г репчатого лука
20 мл растительного масла
100 мл концентрированного говяжьего бульона
5 г столовой горчицы
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук очистить, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, спассеровать до золотистого цвета, влить говяжий бульон и прогревать в течение 7–10 минут.

2. Огонь убавить, ввести йогурт и горчицу, всыпать соль, черный перец, тщательно перемешать и варить еще 5–7 минут, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.

3. Готовый соус подать на стол к мясу.

Соус йогуртный с икрой и зеленью кервеля

200 г нежирного йогурта
20 г белой икры
5 г зелени кервеля
2 г черного молотого перца 2 г соли

1. Йогурт и икру соединить, всыпать нашинкованную зелень кервеля, соль и черный перец. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 10 минут.
2. Готовый соус подать на стол к спарже, рыбе или салату.

Соус сырный с винным уксусом и сушеной зеленью

50 г белого сыра
50 мл воды
5 г сушеной зелени эстрагона
5 г сушеной зелени базилика
2 мл винного уксуса
2 г столовой горчицы
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сыр натереть на крупной терке, после чего полученную стружку размять, добавив кипяченую воду, до образования пастообразной массы.
2. Всыпать измельченную в порошок зелень эстрагона и базилика, черный перец и соль, ввести винный уксус и горчицу, тщательно перемешать и убрать в холодильник на 10 минут. Готовый соус подать на стол к морепродуктам.

Соус сырный с раковыми шейками

100 г сыра твердых сортов
100 г раковых шеек
300 мл воды
5 г сушеной зелени базилика
2 г зелени тимьяна
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Раковые шейки залить водой и варить в течение 20 минут. Затем жидкость слить и дать ей остыть при комнатной температуре. Сыр натереть на крупной терке, влить бульон, добавить измельченное мясо раков, всыпать зелень базилика и тимьяна, черный перец и соль.

2. Хорошо все перемешать до образования однородной массы и убрать в холодильник на 10–15 минут.

3. Готовый соус подать на стол к заливной рыбе.

Соус сырный с карри

200 г сыра твердых сортов
3 г карри
1 яичный желток
20 мл воды

1. Сыр натереть на крупной терке, соединить с карри, яичным желтком и водой, после чего измельчить с помощью блендера до образования однородной массы и убрать в холодильник на 1–15 минут.

2. Готовый соус подать на стол к блюдам из рыбы, мяса или овощей.

Соус сырный с авокадо и луком-шалотом

200 г белого сыра
200 г авокадо
50 г лука-шалота
5 г соуса табаско
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Мякоть авокадо тщательно размять вилкой.

2. Полученную кашицу соединить с натертым на крупной терке сыром, добавить нарубленный лук-шалот, соус табаско, черный перец и соль, перемешать все с помощью блендера до образования однородной массы и убрать в холодильник на 10–15 минут. Готовый соус подать на стол к блюдам из овощей или морепродуктам.

Соус луковый с анчоусами

100 г лука-шалота
100 г соленых анчоусов
20 г сливочного масла
1 яичный желток
200 мл молока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук-шалот мелко нарубить и обжаривать в растопленном сливочном масле до прозрачности.

2. Ввести молоко, взбитое с яичным желтком, солью и черным перцем.

3. Все хорошо перемешать и держать на слабом огне в течение 2–3 минут, после чего снять с плиты, дать остыть при комнатной температуре, соединить с предварительно очищенными и растертыми в однородную кашицу солеными анчоусами и тщательно перемешать.

4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус луковый с желтком

100 г лука-шалота
20 г сливочного масла
1 яичный желток
200 мл молока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук-шалот нашинковать, выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом и тушить до прозрачности.

2. Ввести молоко, слегка взбитое с яичным желтком, всыпать соль, черный перец и прогревать, непрерывно помешивая, на слабом огне в течение 3–5 минут, после чего снять с плиты, взбить венчиком и дать остыть.

3. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус луковый с сыром и горчицей

100 г лука-шалота
50 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
1 яичный желток
200 мл молока
5 г горчичного порошка
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук-шалот промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце, мелко нарезать и пассеровать в растопленном сливочном масле до прозрачности.

2. Полученную массу залить молоком, взбитым с яичным

желтком, горчичным порошком, солью и черным перцем, и прогревать на слабом огне в течение 2–3 минут.

3. Непрерывно помешивая, всыпать натертый на крупной терке сыр. Через 1–2 минуты снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре. Готовый соус подать на стол к мясу, рыбе или вареным овощам.

Соус из шампиньонов с молоком и лимонным соком

100 г шампиньонов
20 мл концентрированного говяжьего бульона
200 мл молока
10 мл лимонного сока
3 г сушеной зелени тимьяна
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Грибы хорошо промыть, обсушить на салфетке и измельчить с помощью блендера до образования однородной массы. В полученную кашицу влить свежеотжатый лимонный сок, всыпать растертую в порошок зелень тимьяна, черный перец и соль. Все тщательно растереть и оставить на 1,5–2 часа.

2. После этого влить предварительно прокипяченную смесь молока и концентрированного говяжьего бульона. Готовый соус, слегка подогрев, подать на стол к мясу или овощам.

Соус овощной с топленым маслом

100 г моркови
50 г репчатого лука
50 г топленого сливочного масла
20 г бекона
50 г пшеничной муки
500 мл говяжьего бульона
10 г зелени тимьяна
10 г зелени петрушки
1 лавровый лист

1. Топленое масло подогреть в сотейнике, после чего тонкой струйкой всыпать просеянную муку.

2. При непрерывном помешивании, не допуская образования комков, прогревать все в течение 1–2 минут, а затем снять с плиты, дать остыть при комнатной температуре и развести подогретым говяжьим бульоном. Бекон обжарить на сухой

сковороде, выложить в нее натертую на мелкой терке морковь, нашинкованный лук и спассеровать.

3. Соединить овощи с бульонной смесью, добавить нарубленную зелень тимьяна и петрушки, растолченный лавровый лист и варить на слабом огне в течение 5–7 минут, после чего снять с плиты и растереть с помощью блендера до образования однородной массы.

4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус-майонез сырный

300 г сыра твердых сортов
5 г столовой горчицы
20 мл винного уксуса
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сыр натереть на крупной терке, добавить горчицу, винный уксус и измельчить все с помощью блендера до образования однородной массы.

2. Всыпать соль и черный перец, хорошо перемешать и убрать в холодильник на 10–15 минут.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус-майонез лимонный

300 г сыра твердых сортов
10 г столовой горчицы
20 мл винного уксуса
1 яйцо
20 мл растительного масла
20 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сыр натереть на крупной терке, добавить горчицу, растительное масло, винный уксус, яичный желток и хорошо все размять.

2. В полученную массу ввести предварительно взбитый венчиком в крепкую пену белок, влить свежеотжатый лимонный сок, всыпать черный перец и соль. Тщательно все перемешать и убрать в холодильник на 10–15 минут.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Греческие соусы

Соус «Дзадзики» классический

500 г огурцов
100 г творога
150 г сметаны
3 зубчика чеснока
20 мл растительного масла
10 мл лимонного сока
2 г соли

1. Огурцы вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от кожицы и натереть на мелкой терке.
2. В полученную массу добавить сметану, размятый вилкой творог, толченый чеснок, влить растительное масло и лимонный сок, всыпать соль и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Дзадзики» с миндалем

500 г огурцов
200 г йогурта
2 зубчика чеснока
50 г ядер миндаля
10 мл лимонного сока
5 г сушеной зелени орегано
2 г соли

1. Огурцы вымыть, обсушить на салфетке, очистить от кожицы и натереть на мелкой терке. Полученную массу соединить с толченым чесноком, йогуртом, дробленными ядрами миндаля, свежеотжатым лимонным соком и растертой в порошок зеленью орегано, всыпать соль и все перемешать.
2. Готовый соус сразу подать на стол к основному блюду.

Соус «Дзадзики» с зеленью

300 г огурцов
100 г сметаны
100 г йогурта
10 мл лимонного сока

2 зубчика чеснока
20 г зелени укропа
20 г зелени петрушки
2 г соли

1. Огурцы вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от кожицы и натереть на мелкой терке.

2. В полученную массу ввести йогурт и сметану, влить свежеотжатый лимонный сок, добавить растолченный чеснок, нашинкованную зелень укропа и петрушки, всыпать соль и тщательно все перемешать.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Дзадзики» с сыром фета

200 г огурцов
150 г йогурта
20 г сметаны
1 зубчик чеснока
50 г сыра фета
50 г зелени укропа
50 г зеленого лука
20 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Огурцы вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, нарезать небольшими кусочками и переложить в чашу блендера.

2. Ввести смесь сметаны, йогурта, свежеотжатого лимонного сока, соли и черного перца, добавить раскрошенный сыр, нашинкованную зелень укропа, нарубленный зеленый лук и толченый чеснок, после чего растереть все до образования однородной массы.

3. Готовый соус подать на стол с картофельными чипсами к мясным или овощным блюдам.

Соус «Дзадзики» из соленых огурцов

300 г соленых огурцов
200 г йогурта
1 зубчик чеснока
20 г зелени кинзы
20 г зелени петрушки
20 г семян укропа

2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Огурцы нарезать крупными кусочками, соединить с йогуртом, добавить чеснок, нашинкованную зелень кинзы и петрушки, семена укропа, черный перец и соль.
2. Переложить все в чашу блендера и растереть до образования однородной массы.
3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус сливочный с лимонным соком

200 мл мясного бульона
30 г сливочного масла
30 г пшеничной муки
2 яйца
30 мл лимонного сока
2 г соли

1. Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем просеянную через сито муку.
2. Влить мясной бульон, всыпать соль и прогревать на слабом огне, непрерывно помешивая, до загустения, после чего снять с плиты и ввести яйца, взбитые с лимонным соком.
3. Еще раз все перемешать, слегка взбить с помощью венчика и подогреть, не доводя до кипения.
4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус молочный с яйцом и сыром

500 мл молока
20 г сливочного масла
20 г пшеничной муки
2 яйца
150 г сыра твердых сортов
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сливочное масло растопить сковороде, затем всыпать просеянную муку и прогревать, непрерывно помешивая, в течение 1 минуты.
2. Влить молоко, соединенное с натертым на крупной терке сыром и солью, и держать на слабом огне до загустения, после чего снять с плиты, дать немного остыть, ввести яйца и слегка

взбить венчиком.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус из маслин с орегано

300 г маслин
5 г свежей зелени орегано
5 г сушеной зелени орегано
20 мл растительного масла 2 г соли

1. Маслины очистить от косточек, выложить в чашу блендера, добавить сушеную и свежую зеленью орегано, влить растительное масло, всыпать соль и растереть все до образования однородной массы.

2. Готовый соус подать на стол к мясу или с бутербродами.

Соус йогуртовый с оливками и сыром фета

300 г йогурта
300 г оливок
300 г сыра фета
20 г зелени петрушки

1. Оливки очистить от косточек, соединить с раскрошенным сыром, добавить нашинкованную зелень петрушки и йогурт.

2. Переложить все в чашу блендера и растереть до образования однородной массы.

3. Готовый соус сразу подать на стол к основному блюду.

Соус с сыром фета и горьким перцем

300 г сыра фета
70 г красного горького перца
100 мл растительного масла

1. Горький перец вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, очистить от семян, обжарить в разогретом растительном масле до размягчения и растереть.

2. Полученную кашицу ввести в размятый сыр и тщательно перемешать.

3. Готовый соус сразу подать на стол.

Соус с сыром фета, помидорами и маслинами

300 г сыра фета
100 г помидора
100 г маслин
2 зубчика чеснока
10 г сушеной зелени орегано
20 мл лимонного сока
20 мл растительного масла
2 г соли

1. Помидор вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут или подержать в кипятке 7–10 минут, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. В полученную массу добавить толченый чеснок, раскрошенный сыр, нарубленные маслины, зелень орегано и соль, влить растительное масло и лимонный сок, а затем измельчить все с помощью блендера до образования однородной массы.

3. Готовый соус сразу подать на стол.

Соус лимонный

100 г лимона
50 мл растительного масла
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лимон вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, выжать из него сок, соединить его с растительным маслом, всыпать черный перец и соль, перемешать и хорошо взбить.

2. Готовый соус подать на стол к овощам и овощным салатам.

Соус лимонный с орегано

100 мл растительного масла
30 мл лимонного сока
10 г зелени орегано
10 г зелени петрушки
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Растительное масло взбить венчиком со свежеотжатым лимонным соком.

2. Всыпать нашинкованную зелень орегано и петрушки, черный перец, соль и тщательно все перемешать.

3. Готовый соус подать на стол к овощным салатам, рыбе или

морепродуктам.

Соус мучной с помидорами

200 г помидоров
30 г пшеничной муки
100 мл воды
50 мл винного уксуса
30 мл растительного масла
5 г сушеной зелени розмарина
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.
2. Муку просеять и спассеровать в разогретом растительном масле.
3. Добавить томатное пюре, влить воду и винный уксус, всыпать измельченную в порошок зелень розмарина, соль и черный перец.
4. Полученную массу держать, постоянно помешивая, на слабом огне до загустения, после чего снять с плиты и дать немного остыть.
5. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус томатный с луком и корицей

200 г помидоров
20 г репчатого лука
20 мл растительного масла
2 г молотой корицы
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, затем опустить в холодную воду, после чего снять кожицу и протереть сквозь сито.
2. Полученное пюре выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и потушить вместе с нашинкованным луком в течение 5–7 минут.
3. По истечении указанного времени всыпать корицу, черный перец и соль, тщательно перемешать и держать на небольшом огне до некоторого загустения, после чего снять с плиты и дать немного остыть.

4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус из шампиньонов со сливками и коньяком

200 г шампиньонов
500 мл сливок
50 г красного сладкого перца
50 г желтого сладкого перца
50 г репчатого лука
50 мл коньяка
50 мл растительного масла
20 г томатной пасты
5 г универсальной приправы
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Сладкий перец очистить от семян, нашинковать вместе с луком, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить промытые и нарубленные шампиньоны и обжарить все на среднем огне.
2. Ввести томатную пасту, всыпать черный перец, соль, универсальную приправу, влить коньяк и сливки.
3. Полученную массу хорошо перемешать и держать на слабом огне в течение 10–15 минут, после чего снять с плиты и дать немного остыть.
4. Готовый соус подать на стол к котлетам или блюдам из риса и макарон.

Соус картофельный «Скордалия»

500 г картофеля
2 л воды
2 зубчика чеснока
10 мл лимонного сока
50 мл растительного масла
10 г зелени укропа
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кусками, выложить в кастрюлю, залить горячей водой и варить в течение 20 минут.
2. Переложить в чашу блендера, добавить чеснок и промытую зелень укропа, влить свежеотжатый лимонный сок и растительное

масло, всыпать соль, черный перцем и растереть все до образования однородной массы сметанообразной консистенции.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус чесночный с лимонным соком и зеленью орегано

100 мл растительного масла
30 мл лимонного сока
2 зубчика чеснока
10 г зелени орегано
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Растительное масло соединить со свежеотжатым лимонным соком.

2. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и нашинкованную зелень орегано, всыпать соль и черный перец.

3. Полученную массу тщательно перемешать или растереть с помощью блендера.

4. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус из запеченного чеснока с грецкими орехами

5 головок чеснока
100 мл растительного масла
20 г ядер грецких орехов
10 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Срезав донышко, головки чеснока обернуть фольгой, выложить на смазанный растительным маслом (20 мл) противень и запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 1 часа.

2. Очистить, переложить в чашу блендера вместе с оставшимся маслом и дроблеными ядрами грецких орехов, влить лимонный сок, всыпать черный перец, соль и растереть до образования однородной массы.

3. Готовый соус сразу подать на стол к основному блюду.

Соус из белой фасоли с вялеными помидорами

200 г белой фасоли
1,2 л воды
200 г вяленых помидоров

100 г репчатого лука
100 г зелени петрушки
20 г зелени розмарина
3 зубчика чеснока
10 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
3 г соли

1. Белую фасоль перебрать, тщательно промыть, после чего, добавив 50 г лука и 10 г зелени розмарина, варить в подсоленной воде в течение 1,5 часа.
2. Бобы выложить в чашу блендера, добавить чеснок, вяленые помидоры, оставшиеся лук и розмарин и растереть до образования однородной массы.
3. Ввести свежеотжатый лимонный сок, всыпать черный перец, соль и, непрерывно помешивая, влить 200 мл кипятка.
4. Готовый соус сразу подать на стол к основному блюду.

Соус горчичный

50 г горчичного порошка
50 мл растительного масла
20 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Горчичный порошок растереть с растительным маслом.
2. В полученную массу влить свежеотжатый лимонный сок, добавить черный перец и соль.
3. Все тщательно перемешать и слегка взбить с помощью венчика.
4. Готовый соус подать на стол к креветкам.

Соус горчичный с брынзой и бальзамическим уксусом

200 мл растительного масла
200 г брынзы
30 мл бальзамического уксуса
20 г зелени базилика
10 г горчичного порошка
10 г меда
1 зубчик чеснока
2 г соли

1. Брынзу раскрошить, смешать с растительным маслом, добавить толченый чеснок, нашинкованную зелень базилика, ввести мед и бальзамический уксус, всыпать горчичный порошок и соль.

2. Все тщательно растереть с помощью блендера до образования однородной массы.

3. Готовый соус сразу подать на стол. Хранить его можно в холодильнике в закрытой посуде не более 3 дней.

Соус овощной с зеленью

200 г баклажанов
200 г помидоров
200 г сладкого перца
100 г моркови
100 г репчатого лука
100 мл растительного масла
20 г зелени укропа
20 г зелени петрушки
10 г зелени розмарина
2 г черного молотого перца
3 г соли

1. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Морковь натереть на мелкой терке.

2. Лук нарубить. Помидоры вымыть, бланшировать 2 минуты, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

3. Баклажаны вымыть, вымочить в подсоленной воде, обсушить на салфетке или полотенце, очистить, нарезать небольшими кубиками, переложить в заранее разогретую сковороду и потушить в растительном масле в течение 20 минут.

4. Добавить подготовленные овощи и нарубленную зелень укропа, петрушки и розмарина, растереть все с помощью блендера до образования однородной массы, всыпать 2 г соли, черный перец и хорошо перемешать.

5. Готовый соус подать на стол к основному блюду. Хранить его можно в холодильнике в плотно закрытой таре не более 3 дней.

Соус уксусный с базиликом и чесноком

150 мл винного уксуса
200 мл растительного масла
2 зубчика чеснока

10 г зелени базилика
20 г сахара
2 г белого молотого перца
2 г соли

1. Винный уксус соединить с растительным маслом.
2. Добавить мелко нарубленный чеснок, нашинкованную зелень базилика, всыпать сахар, соль, белый перец и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус сразу подать на стол.

Соус уксусный с пряными травами

100 мл яблочного уксуса
100 мл винного уксуса
3 зубчика чеснока
10 г зелени орегано
5 г зелени базилика
5 г зелени розмарина
5 г зелени тимьяна
2 г белого молотого перца

1. Винный и яблочный уксусы смешать, после чего добавить нашинкованную зелень орегано, базилика, розмарина и тимьяна, ввести измельченный чеснок и всыпать белый перец.
2. Полученную массу слегка взбить с помощью венчика.
3. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус из копченой икры с арахисовым маслом

200 г копченой икры трески
100 мл растительного масла
100 мл арахисового масла
50 мл воды
1 зубчик чеснока
10 мл лимонного сока
10 г зелени петрушки
2 г черного молотого перца

1. Копченую икру трески тщательно растереть с растительным и арахисовым маслами.
2. Непрерывно помешивая, влить в полученную массу горячую воду и свежеотжатый лимонный сок, добавить толченый чеснок, мелко нарубленную зелень петрушки, всыпать черный

перец и растереть все с помощью блендера.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус-майонез с чесноком и томатной пастой

5 яичных желтков
3 зубчика чеснока
10 мл лимонного сока
20 мл растительного масла
10 г томатной пасты

1. Яичные желтки растереть с растительным маслом до некоторого загустения.

2. В полученную массу ввести томатную пасту, растолченный чеснок и свежеотжатый лимонный сок.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду. Хранить его можно в холодильнике не более 3 дней.

Английские соусы

Соус «Ворчестерский»

200 мл винного уксуса
1,5 л воды
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
50 г мякоти тамаринда
50 мл сои
50 г патоки
10 г корня имбиря
15 г зерен горчицы
5 г черного перца горошком
5 г анчоусов
2 г молотой корицы
2 г молотой гвоздики
2 г семян кинзы
2 г карри
2 г красного молотого перца
10 г соли

1. Лук очистить, нашинковать и соединить с растолченным чесноком. Добавить измельченную мякоть тамаринда, патоку, винный уксус, сою, растертый анчоус и измельченный корень имбиря.

2. Всыпать зерна горчицы, семена кинзы, черный перец горошком, корицу, гвоздику, красный перец, карри и соль.

3. Все тщательно перемешать, переложить в муслиновый пакет, опустить в посуду с доведенной до кипения водой и держать на слабом огне в течение 40 минут, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.

4. Готовый соус разлить по бутылям, плотно укупорить и оставить в темном и прохладном месте на 2 суток, время от времени встряхивая.

Соус уксусный с кореньями

200 мл 3 %-ного уксуса
20 г сахара
5 г корня сельдерея
5 г корня имбиря

5 г зелени петрушки
5 звездочек гвоздики
2 г молотого мускатного ореха
2 г белого молотого перца
1 лавровый лист
2 г соли

1. Сахар растопить в сотейнике до образования жидкой карамельной массы, после чего ввести уксус.

2. Через 2–3 минуты, непрерывном помешивая, всыпать соль, белый перец, тертые корни имбиря и сельдерея, добавить нашинкованную зелень петрушки и растертые в порошок звездочки гвоздики и лавровый лист.

3. Все хорошо растереть и держать на слабом огне в течение 15–20 минут, после чего снять с плиты и дать остыть.

4. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус молочный с кукурузной мукой и желтками

500 мл молока
3 яичных желтка
20 г кукурузной муки
2 мл ванильной эссенции
5 г сахара

1. В молоко ввести предварительно растертые венчиком яичные желтки, добавить муку, а также сахар и ванильную эссенцию.

2. Все тщательно перемешать и прогревать на слабом огне в течение 15–20 минут, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус молочный со сливками

500 мл молока
100 мл сливок
300 г панировочных сухарей
100 г репчатого лука
10 звездочек гвоздики
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Луковицу очистить, нашпиговать звездочками гвоздики,

опустить в кипящее молоко и держать на слабом огне в течение 2–3 минут, после чего вынуть его с помощью шумовки.

2. Тонкой струйкой, непрерывно помешивая, всыпать панировочные сухари.

3. Еще через 2–3 минуты кипения добавить соль и черный перец, снять с плиты, дать остыть при комнатной температуре, влить сливки и хорошо все перемешать.

4. Готовый соус подать на стол к блюдам из птицы.

Соус сливочный с уксусом и горчицей

200 мл сливок
100 мл белого винного уксуса
2 яйца
10 г пшеничной муки
10 г горчичного порошка
10 г сахара
2 г соли

1. Муку смешать с горчичным порошком, солью и сахаром. Затем, взбивая венчиком, ввести яйца и влить уксус.

2. Все тщательно перемешать, поместить на водяную баню и кипятить на слабом огне, постоянно помешивая, в течение 2–3 минут (до некоторого загустения).

3. Полученную массу снять с плиты, дать остыть при комнатной температуре и ввести сливки.

4. Готовый соус подать на стол к основному блюду. Хранить его можно в холодильнике в закрытой стеклянной посуде не более 2 недель.

Соус сливочный с хреном и яблочным уксусом

200 мл сливок
50 г корня хрена
50 г панировочных сухарей или хлебных крошек
20 г сахарной пудры
10 мл яблочного уксуса
2 г соли

1. Сливки соединить с тертым корнем хрена, сахарной пудрой и панировочными сухарями.

2. Все тщательно растереть, после чего влить яблочный уксус, всыпать соль, сахарную пудру и хорошо перемешать.

3. Готовый соус подать на стол к вареной или жареной

говядине.

Соус кефирный со сливками и луком

200 мл кефира
100 мл сливок
50 г сливочного масла
50 г пшеничного хлеба
50 г репчатого лука
2 г соли

1. Хлебный мякиш раскрошить, залить кефиром, добавить растопленное сливочное масло, разрезанную на четыре части луковицу и соль.
2. Тщательно все перемешать и держать на небольшом огне в течение 7–10 минут.
3. Снять с плиты, вынуть с помощью шумовки лук, небольшими порциями, постоянно помешивая, влить сливки и взбить венчиком.
4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус масляно-мучной

150 г сливочного масла
150 мл воды
30 г пшеничной муки
10 мл лимонного сока
2 г соли

1. Муку просеять, высыпать на сковороду или в сотейник с растопленным сливочным маслом (40 г) и держать на слабом огне, непрерывно помешивая в течение 3–5 минут.
2. Снять с плиты и, не останавливаясь, влить воду, предварительно растворив в ней соль.
3. Полученную массу прогревать еще 1–2 минуты, после чего добавить оставшееся сливочное масло, свежеотжатый лимонный сок и тщательно перемешать.
4. Готовый соус подать на стол к рыбе, приготовленной на пару.

Соус масляный с каперсами

100 г сливочного масла
100 мл воды

20 г консервированных каперсов
20 г пшеничной муки
2 г соли

1. Муку просеять и спассеровать в 50 г растопленного сливочного масла.
2. Влить кипяченую воду, добавить растопленное оставшееся масло и каперсы, всыпать соль, тщательно перемешать и прогревать на слабом огне в течение 3–5 минут.
3. Снять с плиты, растереть с помощью блендера до образования однородной массы и дать немного остыть.
4. Готовый соус сразу подать на стол к вареной рыбе или баранине.

Соус масляный с зеленью петрушки

200 г сливочного масла
200 мл воды
30 г зелени петрушки
30 г пшеничной муки
2 г соли

1. Муку просеять и спассеровать, постоянно помешивая, в небольшом количестве сливочного масла.
2. Влить воду, добавить оставшееся масло и нашинкованную зелень петрушки, всыпать соль и держать на слабом огне еще 3–5 минут.
3. Полученную массу снять с плиты и дать немного остыть.
4. Готовый соус подать на стол к телятине или рыбе.

Соус мятный с винным уксусом

200 г листьев мяты
100 мл белого винного уксуса
50 мл воды
20 г сахара

1. Листья мяты промыть, обсушить на салфетке или полотенце, нашинковать, залить горячей водой, предварительно растворив в ней сахар, и добавить винный уксус.
2. Все тщательно перемешать, накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 2–3 часа.
3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус на мясном бульоне

500 мл говяжьего бульона
20 мл 3 %-ного уксуса
5 г сахара

1. Говяжий бульон довести до кипения на небольшом огне, после чего всыпать сахар, влить столовый уксус, хорошо перемешать и прогревать еще 3–5 минут.
2. Снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре. Готовый соус подать на стол к жареному мясу.

Соус с хреном и петрушкой

500 мл куриного бульона
20 г сливочного масла
10 г пшеничной муки
50 г репчатого лука
30 г корня хрена
5 г корня петрушки
3 горошины черного перца
2 г соли

1. В куриный бульон положить натертый корень петрушки, нарубленный лук и черный перец горошком, прокипятить на среднем огне и процедить через сито.
2. Сливочное масло растопить в сотейнике или сковороде, после чего всыпать просеянную муку и обжарить ее, непрерывно помешивая и не допуская образования комков.
3. После этого, не останавливаясь, тонкой струйкой влить бульон и потомить еще 3–5 минут.
4. Посолить, добавить измельченный корень хрена, довести до кипения, снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус луковый с шалфеем

200 г репчатого лука
100 мл молока
200 г панировочных сухарей
50 мл концентрированного говяжьего бульона
10 г зелени шалфея
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук, не очищая, положить на противень и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут (до размягчения), после чего измельчить.

2. Полученную массу соединить с панировочными сухарями, предварительно залив их на 10 минут молоком, всыпать нашинкованную зелень шалфея, черный перец и соль. Все тщательно перемешать и разбавить подогретым говяжьим бульоном.

3. Готовый соус подать на стол к запеченной утке.

Соус грибной

500 мл куриного бульона
100 г грибов
30 г сливочного масла
10 мл белого вина
10 г томатной пасты
10 мл лимонного сока
10 г пшеничной муки
50 г репчатого лука
10 г корня петрушки
5 горошин черного перца
4 г соли

1. В куриный бульон положить нашинкованный лук, измельченный корень петрушки и горошины черного перца, всыпать соль и кипятить в течение 7–10 минут, после чего процедить через сито.

2. Муку просеять и слегка обжарить на сковороде или в сотейнике с растопленным сливочным маслом (20 г).

3. Полученную массу, постоянно помешивая, развести бульоном.

4. Добавить грибы, растертые с помощью блендера с оставшимся сливочным маслом, томатной пастой и свежеотжатым лимонным соком.

5. Все тщательно перемешать, влить вино, довести до кипения и держать на слабом огне в течение 10 минут, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус винный с корнишонами, трюфелями и языком

500 мл белого вина

100 г лука-шалота
100 г корнишонов
20 г белых грибов
20 г трюфелей
20 г вареного говяжьего языка
2 сваренных вкрутую яйца
200 мл соуса «Демиглас»
2 г кайенского молотого перца
2 г соли

1. Лук-шалот нашинковать, переложить в сотейник, залить вином и держать на слабом огне 3–5 минут.

2. Ввести мелко нарезанные грибы и трюфели, нарубленные корнишоны, яйца и вареный язык, влить соус «Демиглас», всыпать соль и кайенский перец.

3. Все держать на среднем огне еще 5–7 минут, не допуская кипения, а затем снять с плиты и дать немного остыть при комнатной температуре.

4. Готовый соус подать на стол к котлетам.

Соус яблочный

500 мл воды
200 г сушеных яблок
30 г пшеничной муки
2 г молотой корицы

1. Яблоки перебрать, хорошо промыть и откинуть на дуршлаг, а затем положить в кипящую воду и варить на слабом огне в течение 15–20 минут, после чего процедить.

2. Муку просеять, спассеровать на сухой сковороде, переложить в полученный компот, всыпать корицу, хорошо все перемешать и кипятить 2–3 минуты. Затем снять с плиты и дать немного остыть.

3. Готовый соус подать на стол к жареному мясу, свинине или блюдам из птицы.

Соус «Камберленд»

500 г ягод красной смородины
150 г желе из ягод красной смородины
100 г сахара
20 мл воды
10 мл красного вина

20 мл лимонного сока
20 мл апельсинового сока
10 г цедры лимона
10 г цедры апельсина
5 г столовой горчицы
2 г корня имбиря

1. Ягоды красной смородины перебрать, хорошо и откинуть на дуршлаг, после чего протереть сквозь сито.

2. В полученную массу всыпать сахар, влить вино, свежеотжатые лимонный и апельсиновый соки, а также предварительно прокипяченную и охлажденную воду.

3. Хорошо все перемешать, добавить смородиновое желе, горчицу, измельченный корень имбиря, тертую цедру лимона и апельсина, после чего потомить на слабом огне в течение 10–15 минут, не доводя до сильного кипения, а затем снять с плиты и дать остыть.

4. Готовый соус подать на стол к вареной говядине, утке или свиному окороку.

Соус «Йоркширский»

500 мл красного вина (портвейна)
50 г смородинового желе
20 мл апельсинового сока
10 г цедры апельсина
2 г молотой корицы
2 г красного молотого перца

1. Вино довести до кипения, добавить измельченную на мелкой терке апельсиновую цедру и держать на слабом огне еще 2–3 минуты. Снять с плиты, процедить, ввести ягодное желе и свежеотжатый апельсиновый сок.

2. Всыпать красный перец и корицу, тщательно перемешать и кипятить 2–3 минуты, потом еще раз процедить и дать немного остыть. Готовый соус подать на стол к тушеному окороку или запеченной утке.

Соус сладкий молочный с ванилью

300 мл молока
4 яичных желтка
100 г сахара
1 палочка ванили

1. Молоко поместить на плиту и довести до кипения.

2. Положить палочку ванили и держать на слабом огне в течение 2–3 минут.

3. После этого палочку ванили удалить, ввести взбитые яичные желтки, растертые с сахаром, и кипятить еще 2 минуты, непрерывно помешивая, затем снять с плиты, дать остыть при комнатной температуре и процедить.

4. Готовый соус подать на стол к десерту.

Соус сладкий сливочно-молочный с фисташковой пастой

200 мл сливок
200 мл молока
100 г сахара
5 яичных желтков
50 г фисташковой пасты

1. Яичные желтки хорошо растереть с сахаром.

2. Полученную массу небольшими порциями ввести в кипящую смесь молока и сливок. Затем положить фисташковую пасту. Полученную массу тщательно перемешать и держать на слабом огне, не доводя до кипения, еще 2–3 минуты.

3. Готовый соус подать на стол к десерту.

Соус сладкий клюквенный

300 г ягод клюквы
700 мл воды
20 г сахарной пудры

1. Ягоды клюквы промыть, перебрать, переложить в сотейник, залить водой и держать на слабом огне до размягчения. Полученную массу протереть сквозь сито, всыпать сахарную пудру, тщательно все перемешать и кипятить в течение 2–3 минут, затем снять с плиты и дать остыть.

2. Готовый соус подать на стол к блюдам из птицы, свинины или говядины.

Японские соусы

Соус «Тен-цую» с рисовым вином

150 мл даси (рыбный бульон)
30 мл соевого соуса
30 мл рисового вина
15 г сахара

1. Даси подогреть, влить соевый соус и рисовое вино, всыпать сахар.
2. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 5–7 минут, после чего снять с плиты и дать немного остыть.
3. Готовый соус подать на стол к блюдам из риса.

Соус «Тен-цую» с рыбными хлопьями

200 мл воды
50 мл рисового вина
50 мл соевого соуса
30 г хлопьев бонито

1. Вино подогреть, затем развести водой, добавить соевый соус и хлопья рыбы бонито.
2. Полученную массу кипятить в течение 2–3 минут, затем снять с плиты, дать немного остыть и процедить через сито.
3. Готовый соус подать на стол к блюдам из риса или овощей.

Соус «Понзу» с водорослями

50 мл даси (рыбный бульон)
20 г водорослей комбу
20 мл рисового уксуса
10 мл лимонного сока
10 г лимона
10 мл соевого соуса

1. Водоросли опустить в даси.
2. Добавить рисовый уксус, свежеотжатый лимонный сок и соевый соус. Все тщательно перемешать и оставить при комнатной температуре на 10–15 минут.

3. После этого вынуть водоросли шумовкой и положить мелко нарезанный лимон. Готовый соус сразу подать на стол.

Соус «Гома-даре» с вином и кунжутом

100 мл даси (рыбный бульон)
30 г семян кунжута
30 г мисо (соевая паста)
20 мл рисового вина
10 мл соевого соуса
10 мл рисового уксуса
10 мл растительного масла
1 зубчик чеснока
2 г красного молотого перца

1. Семена кунжута обжарить на сухой сковороде до слабого коричневого цвета и растереть в ступке.
2. Соединить растертые семена с соевой пастой и толченым чесноком, влить рисовое вино, уксус и соевый соус, всыпать красный перец. В полученную массу ввести растительное масло и даси, после чего измельчить с помощью блендера до однородной консистенции.
3. Готовый соус подать на стол к мясу, рису или овощам.

Соус «Терияки» с вином

50 мл соевого соуса
10 г сахара
20 мл рисового вина

1. Сахар растворить в соевом соусе, затем влить рисовое вино, тщательно перемешать и кипятить на слабом огне в течение 1–2 минут.
2. Снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.
3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Терияки» с медом

50 мл соевого соуса
50 мл воды
50 мл апельсинового сока
20 г меда
1 зубчик чеснока
10 г сахара

5 г корня имбиря
5 г кукурузного крахмала

1. Свежеотжатый апельсиновый сок разбавить кипяченой водой и влить соевый соус.
2. Добавить растопленный на водяной бане мед, измельченный корень имбиря, растолченный чеснок, всыпать сахар и кукурузный крахмал.
3. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне до некоторого загустения, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.
4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Якитори» с рисовым вином

100 мл рисового вина
100 мл соевого соуса
30 г сахара

1. Рисовое вино и соевый соус соединить, затем всыпать сахар, тщательно перемешать и кипятить на слабом огне до уменьшения первоначального объема на треть.
2. Полученную массу снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.
3. Готовый соус подать на стол к мясу, овощам или рису.

Соус «Якитори» с чесноком и имбирем

100 мл соевого соуса
50 мл белого вина
30 г сахара
5 мл кунжутного масла
1 зубчик чеснока
5 г корня имбиря
2 г красного молотого перца

1. Соевый соус соединить с вином, добавить сахар, толченый чеснок, тертый корень имбиря, красный перец и кунжутное масло.
2. Полученную массу довести до кипения и держать на слабом огне 7–10 минут, после чего снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.
3. Готовый соус подать на стол к рису, мясу или рыбе.

Соус «Юм-Юм» с томатной пастой

200 г майонеза
50 мл воды
10 г томатной пасты
10 г сливочного масла
5 г сахара
2 г сушеного гранулированного чеснока
2 г молотой паприки
2 г кайенского молотого перца

1. Сливочное масло растопить в сотейнике, ввести майонез, томатную пасту, влить воду, всыпать сахар, сушеный чеснок, паприку и кайенский перец.

2. Полученную массу тщательно перемешать, затем слегка взбить с помощью венчика и убрать в холодильник на 8–10 часов.

3. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус «Мисо» классический

500 мл рисового вина
400 мл соевого соуса
100 мл саке
100 г сахара

1. Рисовое вино и соевый соус соединить, влить саке, всыпать сахар, тщательно перемешать и прогревать на слабом огне, не допуская сильного кипения, до растворения крупинок.

2. Снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.

3. Готовый соус подать на стол к рису, мясу или рыбе.

Соус «Мисо» с медом

50 мл саке
10 г мисо (соевая паста)
10 г меда
10 г васаби
5 мл рисового вина

1. Мед растопить на водяной бане, добавить в растертую с вином соевую пасту мисо.

2. Соединить с саке, васаби и тщательно все перемешать.

3. Готовый соус сразу подать на стол к основному блюду.

4. Хранить его можно в холодильнике в стеклянной посуде с герметичной крышкой.

Соус соевый с тамариндом

20 мл соевого соуса
10 мл солодового уксуса
15 г сахара
10 г пасты из тамаринда

1. Соевый соус соединить с солодовым уксусом и пастой из тамаринда, всыпать сахар и держать на слабом огне, постоянно помешивая, до полного растворения его крупинок.
2. Снять с плиты и дать остыть при комнатной температуре.
3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус клубничный с лимонным соком

100 г ягод клубники
50 мл салатного масла
20 мл лимонного сока
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Свежие ягоды клубники перебрать, очистить от плодоножек, промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце и протереть сквозь сито.
2. Полученную массу соединить с салатным маслом и свежеотжатым лимонным соком, посыпать черным перцем и солью, тщательно перемешать и слегка взбить венчиком или с помощью миксера.
3. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус соевый с кунжутом

50 мл салатного масла
20 г кунжутного масла
10 г семян кунжута
10 мл соевого соуса

1. Семена кунжута слегка обжарить на сухой сковороде, переложить в ступке, добавить салатное и кунжутное масла, влить соевый соус и тщательно растереть.
2. Готовый соус сразу подать на стол к мясу, рыбе или овощам.

Соус томатный острый с перцем чили

200 мл воды
50 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
70 г красного перца чили
20 мл растительного масла
10 г томатной пасты
10 мл соевого соуса
10 г сладкого соуса чили
5 г корня имбиря
10 г лимонной травы
2 г сахара
2 г соли

1. Лук нашинковать и вместе с толченым чесноком и измельченным перцем чили выложить в сотейник с разогретым растительным маслом.

2. Добавить нарубленную лимонную траву, тертый корень имбиря и соевый соус, всыпать соль, сахар и потушить 7–10 минут.

3. Влить воду, ввести сладкий соус чили и томатную пас ту, тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 3–5 минут, после чего снять с плиты и дать немного остыть при комнатной температуре.

4. Готовый соус подать на стол к мясу, рыбе или овощам.

Соус фасолевый с чесноком и кунжутным маслом

200 мл фасолевого соуса
200 мл соуса «Хойсин»
3 зубчика чеснока
10 мл кунжутного масла
30 мл соевого соуса
10 г сахара
2 г белого молотого перца

1. Фасолевый соус смешать с соусом «Хойсин».

2. В полученную массу ввести толченый чеснок, влить соевый соус и кунжутное масло, всыпать белый перец и сахар. Тщательно все перемешать и убрать в холодильник на 1 сутки. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус горчичный

200 мл сладкого соуса чили

10 г сахара
10 г горчичного порошка
10 г томатной пасты
10 г кунжутного масла

1. Горчичный порошок высыпать в ступку, влить кунжутное масло и хорошо растереть, после чего добавить сахар, томатную пасту и сладкий соус чили.
2. Тщательно все перемешать и убрать в холодильник на 30 минут.
3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус-маринад с саке

50 мл соевого соуса
50 мл саке
20 мл рисового вина

1. Соевый соус, рисовое вино и саке соединить, тщательно перемешать и охладить.
2. Готовый соус использовать в качестве маринада для рыбы.

Соус-маринад с саке и имбирем

50 мл соевого соуса
20 мл саке
10 г кунжутного масла
2 г корня имбиря
2 г сушеного гранулированного чеснока

1. Соевый соус соединить с саке и кунжутным маслом.
2. Добавить натертый корень имбиря, всыпать гранулированный чеснок и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус подать на стол к морепродуктам или использовать для их маринования.

Французские соусы

Соус «Коричневый»

500 мл концентрированного говяжьего бульона
50 г пшеничной муки
50 г моркови
10 г сливочного масла
20 г репчатого лука
10 г бекона
10 г зелени петрушки
5 г сушеной зелени тимьяна
1 лавровый лист
2 г соли

1. Муку просеять, спассеровать на сухой сковороде до темно-коричневого цвета, затем всыпать в подогретый говяжий бульон и прогревать, непрерывно помешивая, в течение 2–3 минут.

2. Добавить нашинкованную зелень петрушки, растертую в порошок зелень тимьяна и лавровый лист, натертую на мелкой терке морковь и нарезанный небольшими кусочками и обжаренный бекон, всыпать соль и держать на слабом огне 40–60 минут.

3. После загустения полученную массу снять с плиты и дать немного остыть.

4. Готовый соус подать на стол к мясу, рыбе, пасте или овощам.

Соус «Морней»

200 мл куриного бульона
50 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
20 г пшеничной муки

1. Муку просеять, высыпать в сотейник с растопленным сливочным маслом и прогревать, постоянно помешивая, в течение 1–2 минуты.

2. Ввести куриный бульон, довести до кипения, а через 2–3 минуты добавить натертый на крупной терке сыр и держать на слабом огне до загустения и полного его расплавления.

3. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Белый»

200 мл овощного бульона
50 г сливочного масла
10 г пшеничной муки
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Муку просеять, всыпать в сотейник с растопленным сливочным маслом и растереть до образования однородной массы, прогревая на слабом огне.
2. Непрерывно помешивая, небольшими порциями влить овощной бульон, всыпать соль и черный перец и, не останавливаясь, прокипятить до загустения, после чего снять с плиты и дать немного остыть.
3. Готовый соус подать на стол к овощам.

Соус «Белый» с уксусом

500 мл мясного бульона
10 г пшеничной муки
10 мл винного уксуса
2 г соли

1. Муку растворить в 250 мл теплого бульона, добавить винный уксус, влить оставшийся бульон, всыпать соль и варить на небольшом огне, не допуская сильного кипения, в течение 5–7 минут. Затем снять с плиты и дать остыть.
2. Готовый соус подать на стол к блюдам из капусты, листовой свеклы или артишоков.

Соус «Белый» с овощами

500 мл мясного бульона
50 г моркови
20 г репчатого лука
1 зубчик чеснока
20 г топленого сала
10 г пшеничной муки
10 мл винного уксуса
10 г приправы «букет гарни»
10 г зелени петрушки
2 звездочки гвоздики
3 горошины черного перца

2 г соли

1. Морковь натереть на крупной или средней терке и вместе с нашинкованным луком выложить в сотейник с предварительно растопленным салом.

2. Добавить приправу гарни и нарубленную зелень петрушки, тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 3–5 минут.

3. Затем ввести растворенную в мясном бульоне пшеничную муку, толченый чеснок и звездочки гвоздики, влить винный уксус, всыпать черный перец горошком и соль.

4. Держать все на небольшом огне еще 5–7 минут, после чего снять с плиты и процедить.

5. Готовый соус подать на стол к телятине или говядине.

Соус «Тартар» с корнишонами

100 мл растительного масла
2 желтка сваренных вкрутую яиц
50 г корнишонов
5 г зелени кервеля
5 г зелени эстрагона
5 г зелени петрушки
5 г зеленого лука
5 г шнитт-лука
3 г столовой горчицы
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Яичные желтки размять вилкой, хорошо растереть с горчицей, черным перцем и солью.

2. Не останавливаясь, добавить растительное масло, уксус, измельченную зелень кервеля, петрушки, эстрагона, зеленого и шнитт-лука, а также мелко нарубленные корнишоны.

3. Полученную массу тщательно перемешать и убрать в холодильник на 15–20 минут.

4. Готовый соус подать на стол к мясу или закускам.

Соус «Шеврёй»

50 мл красного вина
10 мл перечного соуса
2 г красного молотого перца

1. Красное вино и перечный соус соединить, затем добавить красный перец, тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 5–7 минут.

2. Снять с плиты, дать остыть при комнатной температуре и процедить.

3. Готовый соус подать на стол к жареному мясу или дичи.

Соус «Пулет»

200 мл французского белого соуса
100 мл белого вина
200 г репчатого лука
1 яичный желток
20 мл лимонного сока
20 г сливочного масла
2 г соли

1. Лук очистить, мелко нарезать, опустить в кипящий белый соус и варить, постепенно вливая вино, в течение 10 минут (до размягчения).

2. Снять с плиты, добавить свежеотжатый лимонный сок, растопленное сливочное масло, растертый вилкой яичный желток и всыпать соль.

3. Полученную массу тщательно перемешать и слегка взбить венчиком.

4. Готовый соус подать на стол к потрохам или овощам.

Соус «Шассёр» с грибами

200 мл белого вина
100 мл сливочного масла
100 г грибов
500 мл воды
10 г томатной пасты
20 г лука-шалота
10 г зелени петрушки
10 г зелени эстрагона
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Грибы хорошо промыть, нарезать небольшими кусочками, залить водой, отварить, дать остыть и измельчить.

2. Полученную массу обжаривать в растопленном сливочном масле в течение 15 минут, после чего ввести вино,

нашинкованный лук-шалот, томатную пасту, черный перец и соль.

3. Все потомить еще 20 минут, затем снять с плиты и дать остыть.

4. Готовый соус подать на стол к мясу гриль или птице.

Соус «Бернез»

200 мл белого вина
100 мл винного уксуса
100 г сливочного масла
2 яичных желтка
50 г лука-шалота
10 г зелени петрушки
10 г зелени эстрагона
10 мл лимонного сока
2 г красного молотого перца
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Лук-шалот мелко нарубить, соединить с нашинкованной зеленью эстрагона, залить винным уксусом, и кипятить в течение 30–40 минут до уменьшения первоначального объема на треть, после чего процедить через сито.

2. Ввести предварительно прогретые на водяной бане яичные желтки, растертые с солью, черным и красным перцем.

3. Все тщательно перемешать, добавить размягченное сливочное масло, измельченную зелень петрушки и влить свежеотжатый лимонный сок. Готовый соус сразу подать на стол к рыбе, морепродуктам или жареному мясу.

Соус «Кольбер»

100 г сливочного масла
50 мл концентрированного мясного бульона
10 мл мадеры
10 мл лимонного сока
10 г зелени петрушки
2 г молотого мускатного ореха
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Мясной бульон довести до кипения, вбить в него размягченное сливочное масло, всыпать соль, молотый

мускатный орех и черный перец.

2. Сразу же влить свежеотжатый лимонный сок и вино, ввести нашинкованную зелень петрушки, тщательно все перемешать и дать немного остыть.

3. Готовый соус сразу подать на стол к мясу.

Соус томатный с овощами

200 мл мясного бульона
500 г помидоров
50 г моркови
20 г репчатого лука
1 зубчик чеснока
70 г свиной грудинки
50 г сливочного масла
10 г приправы «букет гарни»
5 г сахара
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Помидоры вымыть и бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и размять в кашицу.

2. Морковь натереть на средней терке, вместе с мелко нарубленным луком выложить на сковороду или в сотейник и обжарить в смеси растопленного жира свиной грудинки и сливочного масла.

3. Через 2–3 минуты ввести толченый чеснок, всыпать сахар, соль, черный перец и приправу гарни, добавить томатное пюре и держать на слабом огне 20–30 минут, после чего снять с плиты и дать немного остыть при комнатной температуре.

4. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус уксусный с овощами и белым вином

500 мл воды
100 мл винного уксуса
100 мл белого вина
50 г сливочного масла
50 г пшеничной муки
50 г моркови
20 г репчатого лука
20 г лука-шалота
1 лавровый лист

5 г сушеной зелени тимьяна
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Из растопленного сливочного масла, пшеничной муки и воды приготовить подливку, прокипятить все в течение нескольких минут. Репчатый лук и лук-шалот нашинковать, выложить в сотейник, залить винным уксусом, добавить зелень тимьяна, лавровый лист, черный перец, соль и держать на слабом огне в течение 30 минут.
2. По истечении указанного времени ввести натертую на мелкой терке морковь, мучную подливку и влить вино.
3. Все тщательно перемешать и варить еще 15–20 минут, после чего снять с плиты и дать немного остыть. Готовый соус подать на стол к дичи или жареному мясу.

Соус «Шантйи»

100 г сливочного масла
3 яичных желтка
10 мл воды
10 мл винного уксуса
2 г молотого мускатного ореха
2 г соли

1. Яичные желтки растереть вилкой, после чего влить кипяченую воду, всыпать соль и молотый мускатный орех.
2. Все тщательно перемешать, а затем, не останавливаясь, прогревать на водяной бане несколько минут (до загустения).
3. Ввести сливочное масло и влить винный уксус.
4. Полученную массу держать на водяной бане еще 2–3 минуты, потом снять с плиты, добавить предварительно взбитые сливки и аккуратно перемешать.
5. Готовый соус подать на стол к рыбе или овощам.

Майонез

200 мл растительного масла
2 яичных желтка
20 мл столового уксуса
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Яичные желтки тщательно растереть, затем тонкой

струйкой, постоянно помешивая, ввести растительное масло, после чего, не останавливаясь, добавить черный перец, соль и уксус.

2. Готовый майонез сразу подать на стол.

Соус «Перигё»

200 мл белого вина
100 г свиной грудинки
100 г копченого окорока
50 мл мясного бульона
20 мл мадеры
20 г сливочного масла
10 г пшеничной муки
10 г трюфелей
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Грудинку и окорок мелко нарезать, выложить на разогретую сковороду с растопленным сливочным маслом, посыпать мукой и обжарить.

2. Влить мясной бульон, белое вино и мадеру, ввести измельченные трюфели, добавить черный перец и соль.

3. Все хорошо перемешать и держать на слабом огне в течение 7–10 минут, после чего снять с плиты и дать немного остыть. Готовый соус подать на стол к блюдам из птицы или мяса.

Соус «Нормандия»

200 мл мясного бульона
100 г грибов
50 г сливочного масла
50 мл сливок
10 устриц
2 яичных желтка
1 г молотой гвоздики
1 г молотого мускатного ореха
1 г молотого имбиря
1 г белого молотого перца
1 г черного молотого перца
2 г соли

1. Мясной бульон довести до кипения в сотейнике, затем положить в него измельченные устрицы, грибы и держать на

слабом огне 10 минут, после чего процедить.

2. Оставшуюся жидкость уваривать до уменьшения первоначального объема на треть.

3. Энергично взбивая все венчиком, влить яичные желтки, предварительно растертые с солью, белым и черным перцем, мускатным орехом, гвоздикой и имбирем.

4. Не останавливаясь, добавить сливки, растопленное сливочное масло, вареные устрицы и грибы, после чего тщательно все перемешать.

5. Готовый соус сразу подать на стол к жареной рыбе.

Соус «Равигот»

10 мл растительного масла
20 мл винного уксуса
50 г лука-шалота
1 зубчик чеснока
10 г столовой горчицы
1 желток сваренного вкрутую яйца
5 г пряной смеси из сушеной зелени кервеля, сельдерея, эстрагона и базилика

1. Яичный желток растереть с горчицей.

2. В полученную массу ввести растительное масло.

3. Непрерывно перемешивая, влить винный уксус, добавить толченый чеснок, нарубленный лук-шалот и измельченную в порошок зелень кервеля, сельдерея, эстрагона и базилика. Все хорошо растереть с помощью блендера. Готовый соус подать на стол к холодному вареному мясу.

Соус «Равигот» с корнишонами и лимоном

100 мл мясного бульона
50 мл белого вина
50 г корнишонов
20 г сливочного масла
1 зубчик чеснока
10 г консервированных каперсов
20 г репчатого лука
20 г лука-шалота
10 мл лимонного сока
10 г пшеничной муки
5 г пряной смеси из сушеной зелени петрушки, шнитт-лука, кервеля, эстрагона и базилика

2 г приправы «букет гарни»
2 г молотой гвоздики
2 г молотого мускатного ореха
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Репчатый лук и лук-шалот нашинковать, выложить в сотейник с растопленным сливочным маслом (10 г), влить мясной бульон, вино и свежеотжатый лимонный сок, всыпать приправу «букет гарни», гвоздику, мускатный орех, черный перец и соль, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, мелко нарезанные корнишоны и каперсы.

2. Полученную массу тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 15–20 минут.

3. Ввести оставшееся сливочное масло, пшеничную муку, пряную смесь из зелени петрушки, шнитт-лука, кервеля, эстрагона, базилика и варить еще 3–5 минут, после чего снять с плиты, и дать немного остыть.

4. Готовый соус подать на стол к рыбе, птице или мясу.

Соус «Роберт»

100 мл мясного бульона
50 мл белого вина
20 г репчатого лука
20 г сливочного масла
10 г столовой горчицы

1. Лук очистить, нашинковать, выложить в сотейник с растопленным сливочным маслом и спассеровать до золотистого цвета.

2. Влить вино и подогретый мясной бульон, хорошо перемешать и держать на слабом огне в течение 2–3 минут, после чего ввести горчицу.

3. Полученную массу процедить через мелкое сито.

4. Готовый соус подать на стол к холодному вареному мясу или птице.

Мексиканские соусы

Соус «Гуакамоле»

200 г авокадо
100 г помидора
50 г репчатого лука
1 зубчик чеснока
10 мл растительного масла
10 мл сока лайма
2 г красного молотого перца
2 г соли

1. Помидор вымыть, бланшировать 2–3 минуты, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу, протереть сквозь сито и соединить с измельченной в пюре мякотью авокадо.
2. В полученную массу добавить нашинкованный лук, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, влить растительное масло и свежеотжатый сок лайма, всыпать соль, красный перец и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус подать на стол к мясу.

Соус «Гуакамоле» с зеленью кинзы

200 г авокадо
20 мл сока лайма
15 г зелени кинзы
20 г зеленого лука
2 г молотого перца чили

1. Мякоть авокадо нарубить, переложить в чашу блендера, добавить нашинкованную зелень кинзы, свежеотжатый сок лайма, измельченный зеленый лук, молотый перец чили и растереть все до образования однородной массы.
2. Готовый соус подать на стол к птице или рыбе.

Соус «Гуакамоле» с грушей и виноградом

500 г авокадо
100 г груши
50 г репчатого лука
30 мл сока лайма

50 г винограда
2 г молотого перца чили
2 г соли

1. Мякоть авокадо нарубить выложить в чашу блендера вместе с луком и растереть до образования однородной массы.

2. Добавить измельченную в кашицу грушу и освобожденные от косточек ягоды винограда.

3. Всыпать соль и молотый перец чили, влить свежеотжатый сок лайма и еще раз хорошо растереть с помощью блендера до получения однородной консистенции.

4. Готовый соус подать на стол к основному блюду.

Соус «Ранчеро»

100 г помидора
100 г красного сладкого перца
50 г репчатого лука
3 зубчика чеснока
5 г томатной пасты
10 г зелени кинзы
10 мл растительного масла
5 г сахара
5 г сушеной зелени орегано
5 г молотой паприки
2 г красного молотого перца
2 г черного молотого перца
2 г смеси порошка какао и молотого перца чили
2 г порошка какао

1. Помидор вымыть, бланшировать 1–2 минуты, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и мелко нарезать.

2. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Лук нарубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

3. Подготовленные ингредиенты переложить в сотейник и тушить под крышкой в течение 15 минут.

4. Ввести томатную пасту, всыпать сахар, нашинкованную зелень кинзы, измельченную в порошок зелень орегано, паприку, красный и черный перец, порошок какао и молотый перец чили. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне 2–3 минуты. Полученную массу горячей растереть с помощью блендера, влить растительное масло, добавить порошок какао, снять с плиты и дать немного остыть при комнатной температуре.

5. Готовый соус подать на стол к мясу или рыбе.

Соус «Сальса»

200 г помидоров
30 г репчатого лука
150 г перца чили
10 г зелени сельдерея
10 мл сока лайма
10 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.
2. Добавить очищенный от семян и нашинкованный перец чили, измельченный лук и нарубленную зелень сельдерея.
3. Влив свежеотжатый сок лайма и всыпав соль, все растереть с помощью блендера до образования однородной массы.
4. Готовый соус подать на стол к жареному мясу.

Соус «Сальса верде»

200 г анчоусов
100 мл растительного масла
2 зубчика чеснока
15 г консервированных каперсов
20 г зелени петрушки
5 мл яблочного уксуса
2 г черного молотого перца
2 г соли

1. Анчоусы растереть в ступке вместе с чесноком, каперсами, нашинкованной зеленью петрушки и растительным маслом.
2. Всыпать черный перец и соль, влить яблочный уксус и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус подать на стол к блюдам из мяса или овощей.

Соус «Моле» томатно-шоколадный с орехами и пряностями

500 г спелых помидоров
500 г зеленых помидоров
500 мл говяжьего бульона
500 мл воды
200 г горького шоколада
3 зубчика чеснока

3 сушеных стручка перца чипотле
3 сушеных стручка перца анчо
3 сушеных стручка перца пасилья
3 сушеных стручка перца мулато
50 г репчатого лука
50 г ядер арахиса
50 г ядер миндаля
70 г семян тыквы
3 звездочки гвоздики
10 мл растительного масла
10 мл красного винного уксуса
5 горошин черного перца
2 г сушеной зелени бадьяна
2 г молотой корицы

1. Горький перец залить водой и оставить на 1 час, после чего очистить от семян, мелко нарубить.

2. Затем выложить на сковороду или в сотейник с разогретым растительным маслом, добавить дробленые семена тыквы, ядра арахиса и миндаля, черный перец горошком, корицу, зелень бадьяна, измельченные в порошок звездочки гвоздики и спассеровать.

3. После появления пряного аромата полученную массу развести кипяченой водой.

4. Все хорошо перемешать и прогревать на слабом огне 1 минуту, после чего переложить в чашу блендера, добавить очищенные от кожицы спелые и зеленые помидоры, лук, чеснок и растереть до образования однородной массы.

5. Полученную кашицу развести говяжьим бульоном и держать на небольшом огне, не допуская бурного кипения и непрерывно помешивая, в течение 10–15 минут.

6. После этого все процедить, дать закипеть, снять с плиты и ввести натертый горький шоколад и винный уксус.

7. Готовый соус подать на стол к блюдам из мяса или птицы.

Приложения

Соус сливочный

Песто традиционный

Соус йогуртный с горчицей и зеленью петрушки

Соус йогуртный с томатным соком и горчицей

Соус томатный острый с перцем чили

Соус из шампиньонов со сливками и коньяком

Соус йогуртный с огурцом, зеленью сельдерея и луком-шалотом

Соус-майонез лимонный